



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MALATYA PEYNİR HELVASI

Malatya İl Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

Üç kaşık nişastanın içine ayrı bir yerde yarım kilogram peynir ovularak koyulur ve karıştırılır. Ayrı bir tavaya kaşık yağ (tereyağı tercih edilir) konur. Diğer bir tarafta üç bardak şekere bir bardak su koyulur. Eriyen yağın içine nişasta peynir koyulur, karıştırılır. Kaşık kalkmayacak şekilde katılaştıktan sonra ateşi kapatılır, şırası dökülür, tekrar karıştırılır. Beyaz bir tatlı haline gelir.

