



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARAPGİR PEYNİR HELVASI (MALATYA)

1,5 su bardağı toz şeker
1 su bardağı su
200 gram tuzsuz yağlı koyun peyniri
4 yemek kaşığı tereyağı
2 su bardağı un

Bir tencereye şeker ve su koyup kaynatarak tatlının şerbetini hazırlayın.
Şerbeti soğumaya bırakıp peynirin sarı suyunun çıkması için 1 saat suda bekletin.
Sudan çıkarıp süzdüğünüz peyniri elinizde ufalayın veya ezin.
Başka bir tencereye yağı koyup eritin.
Unu ilave edip kısık ateşte un pembeleşene kadar devamlı karıştırarak yaklaşık 15-20 dakika kavurun.
Daha sonra ezdiğiniz peyniri ilave edin.
Macun kıvamına gelene kadar karıştırdıktan sonra şerbetini ekleyin.
Devamlı karıştırarak suyunu çekene kadar pişirin.
Suyunu çektikten sonra ocaktan alın. Sıcak sıcak servis yapın.

