PEYNİR HELVASI (ÇANAKKALE)

Çanakkale İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1,5 kg peynir
1,5 su bardağı irmik
1 su bardağı un
1,5 kg şeker
1 yumurta sarısı

Tencere içine peynir konularak, irmik ve unla harmanlanır. Yoğrulma işleminin bitiminde hafif ateşte 10 dakika süreyle pişmeye bırakılır. Bu sürenin sonunda, üzerine şeker ve yumurta sarısı konulur. Bütün bu malzemeler ocak dışında 5 dakika süreyle karıştırıldıktan sonra, ocağa konup, 10 dakika daha pişirilir. Helva tabaklara konulmadan önce, her tabağın altına 1 tatlı kaşığı şeker serpilir. Tatlı konulduktan sonra ise, tabaklara 1?er yemek kaşığı daha şeker serpilir. Kaşıkla değişik şekiller verilerek servis edilir.

Not:(İstendiği takdirde bütün işlemlerin bitiminden sonra, 5 dakika süreyle fırına koyulup, pembeleştirilir.