



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİR HELVASI (ÇANAKKALE)

Çanakkale İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Özellikle yağlı, tuzsuz, taze koyun peynirinden yapılır. Peynir küçük parçalara ayrılır bir kapta hafif ateşte karıştırılarak eritilir. Süt haline gelen eriyik bir müddet kaynatıldıktan sonra önce un (isteğe bağlı ırmık) sonra toz şeker karıştırılıp iyice yedirilir. Topak olmaması için pişene kadar hafif ateşte ve aynı yönde olmak kaydıyla karıştırılır. Bazı kişiler topak olmaması için çay kaşığının burnu ile biraz karbonat karıştırılır.



Fotoğraf "semra baci" tarafından gönderildi. 26.02.2021