



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PEYNİR HELVASI (ÇANAKKALE)

1 kg. koyun sütünden yapılmış peynir
200 gr. irmik
3 adet yumurta sarısı
1.5 kg. şeker
200 gr. peynir

Peynir, irmik ve yumurta sarıları bir tencerede karıştırılarak hafif hararetli ateşte eritilir. Piştikten sonra 200 gr. peynir daha eklenerek biraz daha ateş üzerinde tutulur. Soğuyunca üzerine toz şeker konup karıştırılır. tepsiye dökülerek fırına verilir.

[ML® Peynir Helvası için tıklayın](#)



© lezzetler.com tarif no:9759 • adı:Peynir Helvası (Çanakkale) • gönderen:Yörem • indirme tarihi:13.03.2025 - 02:12