



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİR HELVASI (ERZİNCAN)

1/2 kg tuzsuz beyaz peynir
500 gr toz şeker
250 gr yağ
300 gr un

Peynir çatalla iyice ezilir. Tereyağı helva yapar gibi unla kavrulur. Sonra ufalanmış peynir ilave edilir. Birazda şeker konularak karıştırılır. Peynir yağını salıp yumuşayınca kıvamına bırakılır. Gerekirse un ilave edilir. Kıvamı un helvası gibi olmalıdır. Piştikten sonra servis tabağına alınıp süslenir.
