



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİR HELVASI (ERZURUM)

Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı

2 su bardağı çiğ kaymak

300 gr. un

100 gr. çivil peyniri

1 tatlı kaşığı tuz

İlk olarak kaymak 20 dk. kadar bir tencerede kavrulur.

Daha sonra üzerine tuz serpilir.

Bir süre daha kaymakla tuz kavrulduktan sonra un eklenir ve iyice yapışkan kıvamına gelip kendini bırakıncaya kadar kavurmaya devam edilir.

Daha sonra çivil peyniri helvanın içerisine yedirilerek katılır.

Bir süre daha kavurduktan sonra sıcak olarak servise sunulur.

Not: Tuz unla birlikte atılırsa erimeyebilir ve kavrulmuş olarak kalabilir. Bu nedenle tuzu kaymak kavrulduktan sonra katıp sonra unu eklemek daha uygundur.

