



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİR HELVASI HAKKINDA

Enver Şimşek

Çanakkale ve Tekirdağ'da üretilen peynir helvaları, fırınlanarak veya fırınlanmadan hazırlanmaktadır. Trakya bölgesi, süt ürünlerinde geniş bir yelpazeye sahiptir. Başlıca sebep ise bölgenin arazi bakımından büyük ve küçükbaş hayvancılığa elverişli olmasıdır.

Bölgede özellikle Tekirdağ ve Çanakkale peynir helvasının üretildiği yer olmasına rağmen, diğer illerde de üretimi sürdürülmektedir.

Bölgede endüstriyel bir boyuta ulaşmış olan peynir helvası özellikle Tekirdağ ve Çanakkale'ye önemli katkı sunmaktadır.

Diğer illerimizden, Diyarbakır, Malatya, Erzurum, Gaziantep, Çorum, Antakya ve Urfa'da peynir helvasını kendi tarifleri ile kültürel hale getirdikleri görülmektedir.

Diyarbakır ilinde un, tuzsuz peynir, şeker ve bitkisel sade yağ ile peynir helvası üretilmektedir.
