



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİR HELVASI (ŞENKÖY HELVASI) (HATAY)

Süheyl Budak Antakya Mutfağı

1 kg. taze peynir (keçi sütünden yapılmış)
750 gr. şeker
300 gr. un

Bu helvanın en önemli özelliği peynirinin mayalandırılmasıdır. Bu helvanın peyniri, tabii maya dediğimiz kurutulmuş şirden parçası ile mayalandırılan keçi sütünden elde edilen, taze ve olgunlaşmasını henüz tamamlamış bir peynir türüdür. Kenarlı geniş bir kaptan uzunca doğranmış peynir, hafif ateşte tahta kaşıkla yağ çıkıncaya kadar bastırılarak karıştırılır. Azar azar un ilave ederek peynire yedirilir. Sonra şeker yavaş yavaş karıştırılarak tümünü yedirdikten sonra demlenmeye bırakılır.

