



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİR HELVASI (HATAY)

Tuzsuz peynir

Şeker

Un

Peynirler ince ince doğranarak, tepsiye dizilirler.

Kısık ateş üzerine alman tepsideki peynirin, tahta kaşıklar yardımıyla erimesi sağlanır.

Peynirlerin üzerine un serpilir ve peynirlere yedirilir.

Üzerlerine göz kararı şeker serpilerek, peynirin yağın bırakması sağlanır.

Peynir yağın bıraktığında tepsi ocaktan alınır ve soğuduktan sonra servis yapılır.

[ML® Peynir Helvası için tıklayın](#)