



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİR HELVASI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş'lılar Vakfı Genel Merkezi Ankara

Yarım kilo tuzsuz peynir

400 gr un

250 gr tereyağı

Yarım kilo şeker

300 gr su

Peynir rendelenir 1 bardak su ile kaynatılır. Peynir erir, un tereyağında kısık ateşte iyice kavrulur. Una kaynamış peynir ilave edilir, ezerek karıştırılır, birbirine yedirilir. Diğer şeker ve su kaynar, kavrulmuş peynirli unla karıştırılır. Kısık ateşte iyice yedirilir. Yeşil fıstık ve çedene içi ile süslenir.