



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİR HELVASI (MALATYA)

1 paket tereyağı
3 çay bardağı un
2 çay bardağı toz şeker
1 çay bardağı su
1 paket dil peyniri

Tereyağı ve un pembeleşene kadar kavrulur. Küçük parçalara ayırılmış dil peyniri, karışıma eklenir. Peynir eriyene kadar karıştırmaya devam edilir. Sonra şeker katılır, bir çay bardağı su eklenir, karıştırılır, peynir yağını bırakana kadar pişirmeye devam edilir. Servis tabağına bastırarak yerleştirilir. Donunca servise sunulur.

[ML@ Peynir Helvası için tıklayın](#)