PEYNİR HELVASI (MALATYA)

Malatya Valiliği

1 tekerlek tuzsuz Malatya peyniri
2 yemek kaşığı tepeleme nişasta
1,5 çay bardağı su
2-3 yemek kaşığı tuzsuz tereyağı
2 su bardağı toz şeker
1 fiske tuz

Malatya peynirini yıkadıktan sonra ince ince dilimleyerek suya koyun. Akşamdan sabaha kadar suda bekletirken suyunu da sık sık değiştirin. Böylece peynirin tuzu alınmış olur.
Ertesi gün peyniri yıkayarak süzgece dökün. Süzüldükten sonra geniş bir kaba alın. İçine nişasta ve su ilave edip peyniri, nişasta ile yoğurun.
Bir tavada ateş üzerine koyun ve sürekli karıştırarak peynirin erimesini sağlayın. Toz şekerini de yavaş yavaş ilave edin. Karıştıra karıştıra şekeri peynire yedirin.
Dibini tutmaması için ateşi kısık tutun.
Ayrı bir kapta eritilen tereyağını karışıma ilave edin. 2-3 dakika tereyağı ile çevirdikten sonra ocaktan alın. Servis tabağına boşaltın. İsteğe göre ılık veya soğuk olarak servis yapın.

Not: Peynir helvasında kullanılan peynirin kalitesi bu helvada belli olur. Helva; çok net, parlak olarak ve hiç tortusu olmadan pişmiş ise peynir çok iyi ve yağlıdır, eğer helvamızın içinde minik, tohum tohum peynir dişe geliyorsa, peynirin yağı azdır, denir. Genellikle kışlık salamura peynir hazırlanırken peynir, peynir helvası ile test edilir.

© lezzetler.com tarif no:171884 • adı:Peynir Helvası (Malatya) • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:12.05.2024 - 06:06