PEYNİR HELVASI (MALATYA)

1 tekerlek Malatya peyniri
2 yemek kaşığı nişasta
1 çay bardağı su
2 yemek kaşığı tereyağı
2 su bardağı toz şeker

Peynir yıkanır. Bir gün önceden ince dilimle doğranarak suya konur. Suyu sık sık değiştirilerek tuzunun tamamen çıkması sağlanır. Ertesi gün sudan çıkarılır, geniş bir kaba alınır. İçerisine nişasta ilâve edilir. Yoğrularak peynir ve nişasta birbirine kaynaştırılır. Ateş üzerine konur, sürekli karıştırılarak eritilir. Toz şeker yavaş yavaş ilâve edilir, karıştırma işlemine devam edilir. Bu arada ayrı bir kapta eritilen tereyağı konur. Birkaç kez de bununla karıştırıldıktan sonra ateşten alınır. Servis tabağına boşaltılır. İsteğe göre ılık veya soğuk olarak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:85760 • adı:Peynir Helvası (Malatya) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:10.05.2024 - 01:37