PEYNİR HELVASI

1 paket margarin,
1 buçuk su bardağı un,
1 paket tuzsuz dil peyiniri,
1 su bardağı tozşeker,
1 kahve fincanı su.

Margarini tencereye alıp eritin. Unu yavaş yavaş ekleyin. Un sararıncaya kadar kavurun. Didilmiş dil peynirini, unu karıştırmaya devam ederek tencereye alın. Peynirler eriyene dek devamlı karıştırın. Daha sonra üzerine şekeri dökün. 1 kahve fincanı su ilave edip hepsini karıştırın. Peynir kendi yağını verene kadar karıştırmaya devam edin. Servis tabağına alıp, yayın. Dilerseniz üzerine dövülmüş ceviz serperek, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:15999 • adı:Peynir helvası • gönderen:Rüzgar • indirme tarihi:19.03.2024 - 09:32