PEYNIR HELVASI

MALZEMELER

2 ½ su bardağı toz şeker
1 kg tuzsuz Malatya peyniri
2 kahve fincanı nişasta
2 su bardağı su

HAZIRLANIŞI

Peyniri suda yumuşatın ve yumuşayınca da suyunu süzün, varsa blender de ezin. Yarım bardak su ve nişastayı ekleyin iyice karıştırın. Başka bir kapta kalan suyu ve şekeri kaynatın. Kaynadıktan sonra ılımasını bekleyerek peynir karışımını içine ekleyin. Ağır ateşte iyice karıştırarak pişirin. Koyu bir muhallebi kıvamına gelince ateşten alarak isteğe göre soğuk yada sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:2842 • adı:PEYNIR HELVASI • gönderen:nurnur • indirme tarihi:19.03.2024 - 05:03