PEYNİR HELVASI

THY Skylife

Malzemesi:
1300 gr yağlı beyaz peynir
200 gr toz şeker
100 gr un
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı pudra şekeri

Hazırlanışı:
Suda bekletilip tuzu alınmış peynir tencereye alın. Şeker ve un ilave edip 10-12 dakika karıştırın. Karışım tencereye yapışmayacak duruma gelince ocaktan alın. Yağladığınız fırın tepsisine karışımı boşaltın ve üzerini düzeltin. 150 derecede 15 dakika fırında pişirin. Üzerine pudra şekeri serpiştirip ılık olarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:35272 • adı:Peynir Helvası • gönderen:Cankat • indirme tarihi:19.03.2024 - 06:11