PEYNİR HELVASI

250 gr. margarin
3 su bardağı un
1 su bardağı yağlı tuzsuz lor peyniri
2 su bardağı tozşeker
1,5 su bardağı su

Margarini helvayı yapacağınız tencerede eritip unu ilave edin. Suyu toz şekerle karıştırıp bir kenarda erimesi için bekletin. Unu sürekli karıştırarak güzelce kızarana kadar kavurun.
Un güzelce kavrulduktan sonra peyniri ilave edip 3-4 dakika daha karıştırıp şerbeti dökün. Servis tabağına aldıktan sonra ister düzleştirip üzerini kaşıkla şekillendirin ister kaşık kaşık servis tabağına alarak sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:95066 • adı:Peynir Helvası • gönderen:Ebruli • indirme tarihi:19.03.2024 - 14:20