



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİR HELVASI (UZUNDERE ERZURUM)

Doğu Anadolu Turizm Geliştirme Projesi

2 su bardağı krema (yörede çiğ olarak da adlandırılır.)

1,5 su bardağı un

2 dilim tuzsuz civil peyniri

1 tatlı kaşığı tuz

Krema tavaya konularak yağ oluşuncaya kadar kaynatılır. Oluşan yağa azar azar un eklenerek karıştırılır. Karışım, tavada kolay hareket edip kızarınca kadar kavrulur. Ocak kapatılır. Karıştırılarak ılınması beklenir. Peynirler ince ince didiklenerek, ılıtılan helvaya katılır ve karıştırılarak tel tel olması sağlanır. Tabağa alınır. Kaşıkla bastırılarak düzeltilir.

Not: Yöreye özgü önemli tatlardan biri de peynir helvasıdır. Yapımında, yöreye özgü bir peynir türü olan civil peynir kullanılır. Civil peynirin çokça üretildiği yaz aylarında sıkça yapılır. Peynir helvası, kahvaltılık olarak hazırlandığı gibi, düğün, nişan gibi önemli günlerde de sofralardan eksik olmaz.