



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ ÇİKOLATALI HELVA

250 gr tereyağı
2 su bardağı un
2 su bardağı tozşeker
1 paket vanilya
125 gr rendelenmiş bitter çikolata
200 gr dil peyniri

Tereyağını küçük bir tencerede eritip üzerine unu ekleyin. Kısık ateşte, tahta bir kaşıkla karıştırarak unu 15 dakika kadar kavurun.

Un iyice sararınca vanilya ve tozşekeri ilave edip karıştırmaya devam ederek kısık ateşte, 3-4 dakika daha kavurun.

Üzerine 2 su bardağı su aktarıp bir kez daha karıştırdıktan sonra tencerenin kapağını kapatarak helva suyunu iyice çekinceye kadar, 3-4 dakika pişirin.

Helva suyunu iyice çekince üzerine küp küp doğradığınız dil peynirini de ilave edip bir dakika daha pişirdikten sonra ocaktan alın.

Helvadan yemek kaşığıyla alıp şekil vererek servis tabağına sıralayın. Sıcak haldeyken üzerine rendelenmiş çikolata serpiştirip servis yapın.