



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ ÇİKOLATALI HELVA

250 Gr Sana Hamurışı
1 Paket vanilya
200 gr dil peyniri
2 Su Bardağı un
125 gr bitter çikolata
2 Su Bardağı toz şeker

Margarini küçük bir tencerede eritip üzerine unu ekleyin. Kısık ateşte, tahta bir kaşıkla karıştırarak unu 15 dk. kadar kavurun. Unu iyice sararınca, vanilya ve toz şekeri ilave edip karıştırmaya devam ederek kısık ateşte 3-4 dk. daha kavurun. Üzerine 2 su bardağı su katıp bir kez daha karıştırdıktan sonra tencerenin kapağını kapatarak helva suyunu iyice çekene kadar 3-4 dk. pişirin. Helva suyunu iyice çekince küp küp doğradığınız dil peynirini ilave edip 1 dk. daha pişirdikten sonra ocaktan alın. Helvadan yemek kaşığıyla alıp şekil vererek servis tabağına sıralayın. Sıcak haldeyken üzerine rendelenmiş çikolata serpin ve servis yapın.

Not: ilk etapta unu yağ ile kavururken unu ezerek karıştırın, böylece topak topak olmasını engellemiş olursunuz. ayrıca suyu kavrulmuş una eklerken yavaş yavaş ekleyin ve karıştırarak ekleyin.