# PEYNİRLİ HELVA

1.5 çay bardağı eritilmiş margarin
1 kase pirinç unu
1 kase tuzsuz peynir
1 kase toz şeker
2 kase su

Pirinç unu ve toz şeker tencereye alınır ve margarinle biraz kavrulur. 2 kase oda sıcaklığında su eklenir. Peynir küçük küçük parçalara ayrılır. Koyuluşıp damağa yapışmayacak kıvama gelen helvaya tuzsuz peynir eklenerek karıştıra karıştıra peynir eriyene kadar pişirilir. Pişen helve servis tabağına alınır ve kaşık yardımı ile iyice yayılır. Arzuya göre yeşil fıstık ile süslenir. Peynirli Helva servise hazırdır.

© lezzetler.com tarif no:102667 • adı:Peynirli Helva • gönderen:Saadet • indirme tarihi:19.03.2024 - 14:52