



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PEYNİRLİ HELVA

1.5 ay bardağı eritilmiş margarin
1 kase piriç unu
1 kase tuzsuz peynir
1 kase toz Őeker
2 kase su

Piri unu ve toz Őeker tencereye alınır ve margarinle biraz kavrulur. 2 kase oda sıcaklığında su eklenir. Peynir küçük küçük parçalara ayrılır. KoyuluŐup 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.