PEYNİRLİ HELVA

1 su bardağı un
1 su bardağı şeker
1 su bardağı su ya da süt
yarım paket margarin
biraz sıvıyağ
350 gr. tuzsuz Urfa peyniri

Margarin çok kızartılmadan tavada eritilir. Un eklenir unu kavuracak kadar sıvıyağ da eklenir. Ocakta un kavrulmaya konur. Sıvıyağ çok konmamalıdır. Un kavrulurken boza kıvamında olmalıdır. Kavrulan undan güzel kokular gelince ve sararıp pembeleşince karıştırdığımız malzemeler tekrar ocağa konur. Hafif hafif karıştırılır, un suyunu çekip helva kıvamını alınca, ufaladığımız peynir eklenir ve ocak kapatılır. Peynir eklenince tencere ateşten alınır, helva hızlıca karıştırılır. Helvanın sıcağından peynir eriyip tel tel olacaktır. Helva soğumadan sıcak sıcak servis yapılır.
Bu helva muhakkak sıcakken yenmelidir, helva soğuyunca sertleşir. Peynirin de muhakkak tuzsuz olması gerekir.

ML® Peynir Helvası için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:125 • adı:Peynirli Helva • gönderen:Amazon • indirme tarihi:22.04.2025 - 23:45