



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİR HELVASI

Milli Eğitim Bakanlığı

250 gram tereyağı
500 gram tuzsuz dil peyniri
400 gram un
100 gram irmik
750 gram toz şeker

Yağın 1/3'ü tavada eritilir, peynir rendelenip karıştırılır.
İrmik ve un azar azar eklenir, sonra şekeri koyulur, pembeleşinceye kadar devamlı karıştırılır.
Uygun kıvama gelince ocaktan alınır.
Kenarlı bir kap yağlayıp içine bu karışım koyulur.
Baklava dilimi şeklinde kesilip 20 dakika kadar fırınlanır.

