



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PEYNİRLİ HELVA

Malzeme:

250 gram tuzsuz dil peyniri
250 gram Bizim Mutfak Pirinç Unu
300 gram toz şeker
125 gram Bizim Mutfak Teremyağ
3 çay bardağı su

Tozşekeri 3 çay bardağı suyun içinde eritip pirinç ununu ilave edin. Ateşin üzerine alın, kısık ateşte iyice karıştırıp bulamaç haline getirin. Teremyağ'ı eritip ılıdıktan sonra bulamaca ekleyin. İyice karıştırıp rendelenmiş peyniri ekleyin. Peynirler iyice eriyinceye kadar sürekli karıştırarak kavurun. Peynirler tamamıyla eridikten sonra helva hazır demektir. İsteğe göre vanilyalı dondurma eşliğinde servis yapın.
