



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ HELVA

1,5 su bardağı un
2 su bardağı toz şeker
Yarım kg. tuzsuz dil peyniri
Yarım paket tereyağı

Yağı derin bir tencerede eritin, unu yavaş yavaş dökün, karıştırarak kavurun, pembeleşince daha önceden iyice ufaladığınız peyniri ekleyin. Peyniri una yedirmeye çalışın. Peynir eriyince toz şekerini dökün. Peynir içinde kaybolunca kendiliğinden yağlanır. Bu durumda helva kıvama gelmiş demektir. Servis tabağına alıp, kaşık yardımıyla iyice yayın, ılık olarak dilimleyin, servise sunun.

