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 şekeri dökün. Peynir içinde kaybolunca kendiliğinden yağlanır. Bu durumda helva kıvama gelmiş demektir. Servis tabağına alıp, kaşık yardımıyla iyice yayın, ılık olarak dilimleyin, servise sunun.



© lezzetler.com tarif no:521 • adı:Peynirli Helva • gönderen:SonaY • indirme tarihi:19.03.2024 - 14:56