



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ HELVA (ŞANLIURFA)

½ kg eriyen cinsten taze peynir
Yarım kilo piriç unu
600 gram şeker
250 gr yağ
1,5 bardak su

Şeker, su içinde eritildikten sonra piriç unu ilave edilir. İyice karıştırılıp bulamaç haline getirilir. Yağ eritilip bulamaca karıştırılır ve iyice karıştırılır. Peynir ufalanarak bu bulamaca ilave edilir. Peynir tam eridikten sonra, peynirli helva hazır demektir.

[ML® Peynir Helvası için tıklayın](#)