



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ HELVA (ŞANLIURFA)

Urfa peyniri - 150 gr.

Sadeyağı - 10 gr.

Un - 50 gr.

Toz şeker - 120 gr.

Bir tavaya boşaltılan yağ ılıtılır sonra un ilave edilerek yaklaşık yarım saat süreyle sürekli karıştırılır. Toz şekerin üzerine su konularak eritilir. Peynirler ince dilimler halinde doğandıktan sonra suyu süzülür. Un hafif pembeleşinceye kadar kavrulduktan sonra içerisine eritilmiş şeker dökülerek iyice karıştırılır, iyice kıvamını bulan helvanın ortası açılıp peynir konulur. Peynirlerin üzeri tekrar helva ile kapatılıp tavanın kapağı örtülür. Peynirler iyice eridiğinde servis edilir.

