



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ HELVA (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

½ kg tuzsuz Urfa peyniri
1 su bardağı sadeyağ
2 su bardağı un
2 su bardağı tozşeker

Tozşekerin üzerine bir bardak su konularak eritilir. Peynirler yıkanıp ince dilimler halinde doğandıktan sonra suyu süzülür. Bir tavaya boşaltılan yağ hafif ateşte ısıtıldıktan sonra un ilave edilerek yaklaşık yarım saat süreyle sürekli karıştırılır. Un hafif pembeleşinceye kadar kavrulduktan sonra içerisine eritilmiş şeker dökülerek iyice karıştırılır. Helva kıvamını bulunca ortası açılıp peynir konulur, üzeri helvayla kapatılıp tavanın kapağı örtülür. Peynirler eriyince karıştırılıp servis tabaklarına alınır.

Not: Bahar aylarında, özellikle yaprak sarmasıyla birlikte yenilen bu tatlı [?]cennet çamuru[?] diye kutsanır. Helva, Arapça un, yağ ve şekerden yapılan tatlıya verilen addır.

