PENDİRLİ HELVA (ŞANLIURFA)

1,5 su bardağı sadeyağ
4 su bardağı un
1 su bardağı su
2,5 su bardağı şeker
400 gr tuzsuz Urfa peyniri

Sadeyağ tencereye konulup eritilir. Un atılarak çok kısık ateşte kavrulur. Aksi halde çabucak yanar. Hatta çırpı ateşi olması en uygunudur. Yaklaşık 15-20 dakika kavurmak yeterlidir. Ayrı bir kapta suya şeker ilave edilerek eritilir. Unun kıvamında kavrulduğu, kokusundan belli olacağı gibi yağını dışarı vermesinden de anlaşılır (buna yağını kusması denir). Kavrulunca şekerli su ilave edilerek karıştırılır. Dilimlenen peynirler başka bir tencerenin altına serilerek helva üzerine konulur. Sıcağında 15 dakika bekletildikten sonra servis yapılır. Urfa atasözü : "Duzsız helva kımın ne sallanisan" sözü kinayedir. Yoksa helvaya tuz konulmaz.

© lezzetler.com tarif no:139722 • adı:Pendirli Helva (Şanlıurfa) • gönderen:Yağ Satarım Bal Satarım • indirme tarihi:07.05.2024 - 06:52