



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ HELVA (ŞANLIURFA)

2 yemek kaşığı tereyağı
1 çay bardağı sıvıyağ
2 su bardağı un
250 gram künefe Peyniri
Şerbeti için:
1,5 su bardağı şeker
2 su bardağı su

Tuzsuz künefe peyniri tavla zarı büyüklüğünde küçük küçük doğranır.
Şerbet için şeker ve su bir kaba alınır, şeker eriyinceye kadar karıştırılır.
Teflon bir tencereye sıvıyağ ve tereyağı alınır, beraber bir süre ısıtılır.
Isınan yağların üzerine un eklenir, un pembeleşene kadar sürekli karıştırılarak un biraz koyulaşınca kadar kavrulur.
Şerbet helva tenceresine dikkatli bir şekilde ilave edilerek sürekli olarak karıştırılır.
Helva kıvama gelince doğranmış peynir parçaları ilave edilir, biraz karıştırılır.
Tencerenin kapağı kapatılır, bir süre bekletilerek peynirin helva buharında erimesi sağlanır.
Bir süre sonra helva çok az karıştırılarak ılık olarak servise sunulur.

Not: Peynir ilave edildikten sonra çok fazla karıştırılmaz, erimiş peynirin helva üzerinde desenler oluşturması sağlanır.

