



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ HELVA (ŞANLIURFA)

<https://www.urfa1.com>

1.5 su bardağı un
200 gr yağ
1.5 su bardağı şeker
1/2 kg taze tuzsuz ince doğranmış urfa peyniri
2 bardak su

200 gr margarin bir tencerede eritilir, erimiş margarinin içersine un eklenir, karıştırılır. 2 bardak su ile 1.5 su bardağı şeker kaynatılır. Şerbet hazırlanır. Un rengi koyulaşana kadar kavrulur. Şerbeti sıcak olarak eklenir. Tuzsuz peynir kavrulmuş unun içersine un sıcakken eklenir. Üzeri kapatılır. Demlendirilir. Peynirler eridiğinde helvamız servise hazırdır.