



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ HELVA (SİVAS)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

- 1 Su Bardağı Tereyağı
- 2 Su Bardağı Un
- 1 Çay Bardağı taze tuzsuz peynir
- 2 Su Bardağı Şeker
- ½ Su Bardağı Süt
- Üzerine:
- 2 Yemek Kaşığı Pudra Şekeri
- 1 Su Bardağı Dövülmüş Fındık

Tereyağı eritilir, köpüğü ve tuzlu kısmı ayrıldıktan sonra, rahat karıştırmak için yuvarlak dipli bir tencereye alınır, unu konulur ve tahta kaşıkla karıştırılır. (Un miktarı rahat bir şekilde karıştırılacak kadar olmalıdır.) Ağır ateşte 20-30 dakika karıştırılır. Kavrulan unun rengi koyulaşmaya başlar ve yağı da kendini bırakır. Tahta kaşığa alınan az bir karışım, hâlâ göz göz kaynamaya devam ediyorsa, "miyanesi olmuştur." Önce, ufalanmış peynir, süt, hemen arkasından şekerin ¼ ü konularak karıştırmaya devam edilir. Ateş kapatılır ve karıştırmaya devam edilir. Kalan şeker de katılarak pişirme tamamlanır. Kaşıkla bastırılarak şekil verilen helvalar tabağa dizilir. Arzuya göre üzerine pudra şekeri ve dövülmüş fındık ekilir.

