



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ UN HELVASI (HATAY)

Hatay Valiliği
Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri
Dr. Kadriye ŞAHİN

1 bardak un
3 veya 4 bardak kadar su
2 bardak şeker
200 gr tuzsuz peynir
3-4 kaşık tereyağı
Çam fıstığı

Buğday unu esmerleşene kadar kavrulur. Şekerli su üzerine dökülür ve kaynatılır. Kıvam haline gelince ortasına tuzsuz peynir gömülür. Ağız kapatılır 10 dakika sonra iyice karıştırılır. Üzerine çam fıstığı ile tereyağı kavruarak dökülür. Sıcak servis yapılır.

