



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ UN HELVASI (ŞANLIURFA)

Malzemeler:

2 su bardağı un
3 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
250 gram tereyağı
250 gram tuzsuz taze peynir

Hazırlanışı:

Tereyağı ve unu kısık ateşte 60 dakika süreyle kavurun. Tereyağı ile kavurduğunuz unun üzerine şekerli su dökün. Pişmeye yakın peynir koyun. Suyunu çekince 10 dakika dinlendirin. Sıcak olarak servis yapın.
