



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## RUMELİ USULÜ DİL PEYNİRLİ HELVA

5-6 parça dil peyniri  
250 gr tereyağı  
3 su bardağı un  
1,5 su bardağı toz şeker  
1 çay bardağı iri çekilmiş ceviz  
1,5 su bardağı süt  
1,5 su bardağı su  
Süslemek için:  
Hindistancevizi  
Yeşil toz fıstık

Bir tencerede yağı eritin, unu ekleyin. Unu orta ısı ateşte 15-20 dakika kavurun. Cevizi ekleyip kavurmaya devam edin. Unun rengi dönüp kokusu yayılmaya başlayınca su, süt ve şeker karışımını sıcak olarak ekleyin. Helva pişince ortasını açın. Daha önce suda bekletilip parçalanmış dil peynirlerini koyun. Çırpa çırpa peynirleri helvaya yedirin. Ateşten alıp düz bir servis tabağına yayın. Üzerini fıstık ve hindistancevizi ile süsleyin.