



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Müttevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

PEYNİR HELVASI



250 Gr. dil peyniri
Yarım su bardağı buğday nişastası
1/4 paket margarin
1 Çorba kaşığı pirinç unu
3/4 su bardağı su
1 Su bardağı toz şeker

- # Bir tavaya margarin konur, kısık ateşte margarin eriyince, doğranmış dil peyniri eklenir.
- # Başka bir kaptaki pirinç unu, nişasta önce kuru olarak karıştırılır, sonra soğuk su eklenir, pürüzsüz bir hal alana kadar karıştırılır.
- # Eriyen peynirli, margarinli karışıma yavaş yavaş bu soğuk karışım, karıştırılarak eklenir.
- # Kısık ateşte tüm malzemeler özleşene kadar karıştırılarak pişirilir.
- # Kıvama gelince düz bir tabağa dökülür, kare kare dilimlenir.
- # Sıcak ya da ılık olarak servis yapılır.

Not: Peynir helvası, Malatya'ya özgü bir tatlıdır.