

Fistikli Ve Peynirli Antep Helvasi

Malzemeler

250 gr toz antep fistigi
200 gr tuzsuz peynir
1 su bardagi irmik
3 su bardagi sut
1 1/2 su bardagi seker
1 yemek kasigi tereyagi
1/2 cay bardagi sivi yag

Yapilisi

: 1 su bardagi irmik 1 yemek kasigi tereyagi veya sade yag ve yarim cay bardagi sivi yag (ayrani alinmis tereyagi) ile kavrulur. Irmik devamlı karistirilarak 3 bardak sut yavas yavas dokulur. Fokurdayınca 1 buçuk su bardagi seker dokulur. Irmik sutu çekip koyulasana kadar pismeye bırakılır. Tuzsuz peynir iri iri dilimlenir. Koyulasan irmige toz antep fistigi katilip harmanlanır. Peynirler de ilave edilip ocagin altı kapatılır ve helva demlendirilir.

Fistikli ve Peynirli Antep Helvasi servise hazirdir.