

Peynir Helvasi

Malzemeler

1 kilo tuzsuz peynir
3 yemek kasigi tereyagi
Aldigi kadar un
Serbeti icin:
2 kase seker
2 kase su
Uzeri icin
1 kase ceviz

Yapilisi

: bir kilo tuzsuz peynir incecik kiyilir ve sicak suda eritilir. Iki kase seker sicak suda eritilir. Tavada 3 yemek kasigi tereyagi eritilir. Aldigi kadar un, eritilen tereyaginda karistirilarak kavurulur. Kavrulan una sekerli su dokulur. Serbetlenen un karistirilarak kavrulmaya devam edilirken sicak suda eritilen tuzsuz peynir suzulur. Bir kaseye alinan serbetli un eritilen peynirle bulusturulup, karistirilir. Helva iyice karistirilarak peynirler gozukmeyecek hale getirilir. Peynirle ozlesen helva sunum tabagina iyice bastirilarak yerlestirilir ve uzerine cekilmis ceviz serpilir.
Peynir helvasi sunuma hazirdir...