

Peynirli Helva

Malzemeler

1 kase sade yag

2 kase un

1 kg tuzsuz taze Urfa peyniri

Serbeti icin:

3 su bardagi seker

2 su bardagi su

Yapilisi

Serbet icin su ve seker ile serbet hazirlanir. Diger tarafta sade yag ile un kavrulur.

Uzerine serbet eklenip cekip yogun kivam alana kadar karistirilir. Rengi donen karisima dogranmis Urfa peyniri eklenir. Peynir eriyince servis tabagina alinir ve kasikla sekil verilir. Uzeri toz fisticla suslenerek servis yapilir.

AFIYET OLSUN.