

Peynirli Helva

Malzemeler

- 1 kase pirinc unu
- 1 kase tuzsuz peynir
- 1 kase toz seker
- 2 kase su
- 1/2 cay bardagi tereyagi

Yapilisi

Pirinc unu ve toz seker tencereye alinir ve tereyaginda biraz kavrulur. 2 kase oda sicakliginda su eklenir. Peynir kucuk kucuk parcalara ayrilir. Koyulusip damaga yapismayacak kivama gelen helvaya tuzsuz peynir eklenerek karistira karistira peynir eriyene kadar pisirilir. Pisen helve servis tabagina alinir ve kasik yardimi ile iyice yayilir. Arzuya gore yesil fistik ile suslenir. Peynirli Helva servise hazirdir.