

# Çanakkale Peynir Helvası

Toplam 34 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 24 dk

6 kişilik

Orta

~330 kcal

Çanakkale peynir helvası tuzsuz taze peyniri irmik ve şekerle ocakta eriterek sakıgibi uzayan sıcak tatlı yapar.

## Malzemeler

- 500 gr Tuzsuz taze peynir
- 0.8 su bardağı irmik
- 1 su bardağı şeker
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 0.5 çay kaşığı tarçın

## Yapılış

1. Peyniri küçük parçalara ayırıp tencereye alın.
2. Tereyağı ekleyip kısık ateşte peynir eriyene kadar karıştırın.
3. İrmiki katılaşana kadar 10 dakika koyulaşana kadar pişirin.
4. Şekeri ekleyip parlak ve uzayan kıvam alın.
5. Helvası kaselere paylaştırmak için servis edin.

### PÜF NOKTASI

Peyniri kısık ateşte eritmek helvanı pütürlenmeden uzamasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Tarçın veya toz fıstıkla servis edin.

## Alerjenler

Süt

Gluten