

# Çanakkale Peynir Helvası

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Orta

~286 kcal

Açılış 2/10

Çanakkale peynir helvası tuzsuz peynir ve irmiğin fırında tencereyle bulunduğu, Trakya-Marmara hattında sıcakta yenebilen karakterli bir tatlıdır.

## Malzemeler

- 300 gr Tuzsuz peynir
- 1 su bardağı irmik
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı süt
- 30 gr Tereyağı

## Yapılışı

1. Tereyağı 4 dakika kavurun.
2. Peynir ve sütü ekleyip karıştırmaya kadar karıştırın.
3. Şeker ekleyip 6 dakika daha pişirerek helvayı servis edin.

### PÜF NOKTASI

Peyniri düşük ateşte eritmek helvanın astikleşmeden yumuşak kalmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Ilık halde tarçınla servis edin.

## Alerjenler

Süt

Gluten