

Peynir Helvası

Toplam 26 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 16 dk

6 kişilik

Orta

~286 kcal

Açılış 2/10

Edirne usulü peynir helvası tuzsuz peyniri irmik ve şekerle buluşturarak sıcak uzayan ve unutulmaz bir Trakya tatlı yapar.

Malzemeler

- 250 gr Tuzsuz peynir
- 0.8 su bardağı irmik
- 0.8 su bardağı şeker
- 1 yemek kaşığı tereyağı

Yapılışı

1. Tereyağı tavada eritip irmiği açık renkli kokusu çikankadar kavurun.
2. Tuzsuz peyniri küçük parçalara ayırıp irmiğe ekleyin.
3. Şekeri ilave edin ve peynir uzayıp karıştırmaya kadar karıştırın.
4. Helva brta kısımda 6-8 dakika çevirin.
5. Kaşıkla porsiyonlayıp sıcakta servis edin.

PÜF NOKTASI

Peyniri fazla kaynatmamak helvada pürüzsüz uzayan bir yapıya ulaşır.

SERVIS ÖNERİSİ

Helvayı sıcak, üstüne tarçın serpik küçük tabakta sunun.

Alerjenler

Süt

Gluten