

Çanakkale Fırın Peynir Helvası

Toplam 45 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 35 dk

6 kişilik

Orta

~360 kcal

Açılış 2/10

Çanakkale peynir helvası tuzsuz taze peyniri irmik, şeker ve tereyağıyla pişirip fırında üstü kızarana kadar tatlıya dönüştürür.

Malzemeler

- 500 gr Tuzsuz taze peynir
- 1 su bardağı irmik
- 1.3 su bardağı şeker
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 adet Yumurta sarısı

Yapılışı

1. Peyniri tencerede kısık ateşte eriyene kadar karıştırın.
2. Tereyağı ve irmiği ekleyip 8 dakika sürekli karıştırın.
3. Şekeri katıp helva toparlanana kadar 5 dakika pişirin.
4. Karışımın kabınayıp üzerine yumurta sarısını sürün.
5. 200°C fırında 12-15 dakika üstü kızanana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Peyniri kısık ateşte eritmek helvanın lifli kalmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Fırında pişirdikten sonra 10 dakika küçük kaselerde servis edin.

Alerjenler

Süt

Gluten

Yumurta