

# 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 buluştuğu, 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. Tuzsuz peyniri küçük parçalara ayırarak sıcakta eretin.
2. Tereyağı ırmığı 4 dakika hafif renk alana kadar kavurun.
3. Peynir ve sütü ekleyip eriyene kadar karıştırın. Peynir liflerinde topak olmasın.
4. Şekeri katıp 5 dakika pişirin, peynir dibe yapışmasın.
5. Helvayı kabın alt kısmını 8 dakika kızartın.
6. Sıcak peynir helvasını kenarları kurumadan küçük tabaklara pay edin.

### PÜF NOKTASI

Peyniri düşük ateşte eritmek helvanın astikleşmeden yumuşak kalmasını sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Ilık halde tarçınla servis edin.

## Alerjenler

Süt

Gluten