

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 yazan 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

Yapılış

1. Peyniri ufalayın ve irmiği ölçüp hazırlayın.
2. İrmiki tereyağında 4 dakika kokusu çıkana kadar kavurun.
3. Peyniri ekleyip eriyene kadar karıştırın.
4. Şekeri katıp 8 dakika toparlayın peynir sertleşsin.
5. İli servis edin ve üstüne fıstık serpin.

PÜF NOKTASI

Peyniri fazla kaynatmamak helvada pürüzsüz uzayan bir yapıya ulaşır.

SERVIS ÖNERİSİ

Helvayı 111'lerin, üstüne tarçın serpip küçük tabakta sunun.

Alerjenler

Süt

Gluten

Kuruyemiş