Gelibolu peynir helvası

Tarifin tamamı

Malzemeler

1 kg	Teleme
750 g	Şeker 4½ su bardağı
250 g	Buğday unu 2¼ su bardağı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil. Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Peyniri bir tencerede kısık ateşte, sürekli karıştırarak eritin. Bulanık sıvısını salacaktır.
2. Unu yavaş yavaş serpip düzgün bir karışım olana kadar karıştırın. Un kokusu gidene ve karışım kaşıkla karıştırınca tencereye yapışmayacak kıvama gelene kadar pişirin. Krem-sarı renkte olmalı.
3. Pişirmeyi bitirin. Şekeri azar azar ekleyip karıştırın; şekerin kristalleri hamuru parçalayarak saçaklı, lifli bir yapı verir.
4. Soğuması için dinlendirin. Sıcak servis edilmesi önerilir.

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 1566 (Gelibolu Ziraat Odası)
tatname.com/tr/tarif/gelibolu-peynir-helvasi