Peynirli helva

1 kişilik · 40 dk

Malzemeler

150 g	Urfa peyniri
10 g	Sadeyağ ¾ yemek kaşığı
50 g	Buğday unu ½ su bardağı
120 g	Şeker ¾ su bardağı

Alerjen

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

Yapılışı

1. Sadeyağı bir tavada ılıtın, unu ekleyip yaklaşık yarım saat boyunca karıştırın.
   30 dk
2. Şekerin üzerine su ekleyip eritin.
3. Urfa peynirini ince dilimleyin ve suyunu süzün.
4. Un hafif pembeleşince eritilmiş şekeri dökün, iyice karıştırın.
5. Helva kıvam bulunca ortasını açıp peynirleri yerleştirin, üzerlerini yine helvayla örtün ve tavanın kapağını kapatın.
6. Peynirler tamamen eriyince servis edin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
ŞURKAV, Dünyanın En Eski Mutfağı Şanlıurfa Yemek Kitabı (2014)
tatname.com/tr/tarif/peynirli-helva-surkav