Şanlıurfa peynirli helvası

Tarifin tamamı

Malzemeler

400 g	Şeker 2¼ su bardağı
200 g	Su 1 su bardağı
500 g	Urfa peyniri
200 g	Sadeyağ 1¼ su bardağı
400 g	Buğday unu 3¾ su bardağı

Alerjen

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

Yapılışı

1. Şekerin üzerine suyu koyup 10 dakika kaynatarak eritin.
   10 dk
2. Peyniri ince dilimleyip yıkayın, süzgeçte süzün.
3. Sadeyağı tavada hafif ateşte ısıtın. Unu ekleyip rengi hafif koyulaşana kadar 25-30 dakika kavurun.
   25 dk
4. Kaynamış şekerli suyu ekleyip 1 dakika karıştırın. Tavanın kapağını kapatın.
   1 dk
5. 5-10 dakika sonra su buharlaşmaya başlayınca kapağı açıp 1 dakika bekleyin.
   5 dk
6. Helvanın ortasını açıp peynir dilimlerini koyun, üzerini helvayla kapatın. Kapağı kapatıp 5 dakika bekleyin.
   5 dk
7. Peynirler eriyince helvayı karıştırıp servis edin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 1215 (Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi)
tatname.com/tr/tarif/sanliurfa-peynirli-helvasi