Yayladağı Şenköy helvası

10 kişilik

Malzemeler

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

Alerjen

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

Yapılışı

1. Peyniri 2-4 cm'lik küpler halinde doğrayıp tencereye alın. Kısık ateşte tahta kaşıkla karıştırarak tamamen eriyip pürüzsüz hale gelmesini sağlayın.
2. Eriyen peyniri kaşıkla uzayana kadar çekin. Unu azar azar ekleyip kısık ateşte karıştırmaya devam edin, karışım sarıya dönsün.
3. Şekeri yavaş yavaş katın. Dibine tutmasın diye sürekli karıştırın, helva açık sarı ve parlak olunca sıcak servis edin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Resmî Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni sayı 224, başvuru no C2024/000079 (Hatay Valiliği)
tatname.com/tr/tarif/yayladagi-senkoy-helvasi