



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

---

## Halva con queso

Peynir Helvası



250 gramos queso mozzarella, en forma de lengua se  
100 ml. almidón de trigo  
1/4 envase de margarina  
1 cucharada de harina de arroz  
1/3 vaso de agua  
1 vaso de azúcar granulada

- # Ponga la margarina en la sartén, derrita lo más bajo de calor, cuando se derrite añadir el queso picado.
- # En otra olla mezclar la harina de arroz y almidón y, a continuación, añadir agua fría, revolver hasta que quede suave.
- # Agregar esta mezcla a la margarina derretida y el queso mezcla de un agitador.
- # Cocine a fuego lento hasta que todos los ingredientes se vuelve una suave mezcla.
- # Cuando se llega a la coherencia pour derecho sobre una placa plana, cortado en cuadrados.
- # Sirva caliente o tibia.

Nota: Este postre en inherence región de Malatya.