Halva De Fromage

Peynir Helvası

250 Gr. fromage
Une demi-tasse d'amidon de blé
¼ paquet de margarine
1 cuillère à soupe de farine de riz
3/4 tasse d'eau
1 tasse de sucre granulé

Mettez de la margarine dans une poêle, quand la margarine fond à basse température, rajoutez le fromage.
Mettez dans un autre bol, de la farine de riz, de l'amidon de blé, mélangez sec puis rajoutez de l'eau fraiche puis mélangez jusqu'à qu'elle soit pure.
Versez ce mélange petit à petit, sur le fromage fondu en mélangeant.
Mélangez les ingrédients tous ensemble.
Quand elle devient prête, versez sur une assiette plate. Coupez en carré.
Servez chaud ou tiède.

N-B: Le Halva de fromage est une recette de Malatya.