



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Käsehelva

Peynir Helvası



250 g ungesalzener Käse
½ Glas Weizenstärke
¼ Pkg Margarine
1 EL Reismehl
¾ Glas Wasser
1 Glas Zucker

- # In einen Topf Margarine bei niedriger Hitze zerlassen und ungesalzene Käse hinzugeben.
- # In einer Rührschüssel Reismehl, Weizenstärke im trockenen Zustand vermischen und anschließend kaltes Wasser hinzugeben und so lange mischen bis es eine geschmeidige Masse entstanden ist.
- # In die geschmolzene Käse-Margarinemischung diese kalte Mischung langsam untermischen.
- # Bei niedriger Hitze unter Umrühren diese Mischung köcheln lassen.
- # Anschließend in einen flachen Teller umfüllen und quadratisch zuschneiden.
- # Warm oder lauwarm servieren.

Tipp: Käsehelva ist eine Süßspeise der Region Malatya.