



Halva di Formaggio

Peynir Helvası



250 gr. formaggio sottile
Mezzo bicchiere d'amido
1/4 pacco di margarina
1 cucchiaio farina di riso
3/4 bicchiere d'acqua
1 bicchiere di zucchero a polverato

- # Margarina si mette in una padella. Dopo aver sciolto s'aggiunge lo formaggio.
- # In un'altra ciotola si miscelano farina di riso, amido. Poi s'aggiunge l'acqua fredda. e si miscelano finchè diventa omogenea.
- # Questa miscela s'aggiunge poi nella miscelata formaggiata con miscelare.
- # Si cucinano sul fuoco medio finchè diventa perfetta.
- # Poi dopo aver cucinato si svuota su un piatto poi si fetta in quadrate.
- # Si servirsi caldo oppure fresco.

Nota: Questo dolce è una ricetta speciale della zona di Malatya. (Provincia Turca)