



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mitevazi Lezzetler® Ricette di cucina

---

## Halva di Formaggio

Peynir Helvası



250 gr. formaggio sottile  
Mezzo bicchiere d'amido  
1/4 pacco di margarina  
1 cucchiaino 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 cuocinato 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)