



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

Халва из Брынзы

Peynir Helvası



250 гр. твёрдой брынзы
Пол стакана пшеничн.крахмала
Четверть пачки маргарина
1 стол.ложка рисовой муки
3/4 стакана воды
1 стакан сахара

- # На сковороду положить маргарин,растопить.Добавить натёртую брынзу.
- # В глубокой посуде перемешать рисовую муку и крахмал,долить холодной воды.Хорошо помешать,чтобы не осталось комочков.
- # Постепенно,помешивая добавить брынзу с маргарином.
- # Поварить на медленном огне,постоянно помешивая до густоты.
- # Вылить на плоскую тарелку и порезать на квадратные кусочки.
- # Подавать горячим или тёплым.

Это блюдо готовят в Турецком г. Малатья.