



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 комочеков.
- # 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.