DOMATES İÇERİSİNDE TAHİN HELVASI

4 adet salkım domates
1 kg yemeklik portakal
200 gr toz şeker
1 adet adet çubuk tarçın
200 gr tahin helvası
¼ adet limon
20 gr margarin
½ çay bardağı süt
2 adet şeftali
50 gr toz şeker
5 adet kakule
4 top frambuazlı dondurma

Domateslerin alt kısımlarını artı şeklinde çizin ve kaynayan suya atın.Kabuklar kendini bırakmaya başladığında buzlu suya alın Domateslerin kabuklarını dikkatlice soyun. Tahin helvasını derin bir kaseye rendeleyin. Helva rendesinin içerisine süt, yumuşak margarin ve limon suyu ekleyerek karıştırın. Domateslerin başlarını kesip içlerini boşaltın; sonra helva karşımı ile doldurun. Domateslerin üst kısımlarını tekrar kapatıp önceden ısıtılmış fırında 180 derecede 10 dakika pişmeye Şeftalileri soyun. Ardından, soyduğunuz şeftalileri küçük parçalar oluşturacak şekilde doğrayın. Doğranmış şeftalileri rondo içine alıp, toz şeker ve kakulenin iç çekirdeklerini ekleyin. Karışım rondonun içinde koyun bir sos halini alıncaya kadar çekin. Bütün malzemeleriniz hazır. Tüm ürünleri bir tabakta dondurmayla birlikte servis edin.



© lezzetler.com tarif no:119393 • adı:Domates İçerisinde Tahin Helvası • gönderen:fıldır • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:54