



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KITIRMIK HELVASI (MUĞLA)

Mazda Lezzete Götüren Marka
Mehmet Yaşin

250 ml bal
250 gr susam

Kalın tabanlı bir tavaya 250 gram susamı aktarın. Kısık ateşte, susamlar altın sarısı renk alana kadar yaklaşık 10- 12 dakika kavurun. Başka bir tavada 250 ml balı, kısık ateşte 2 dakika kadar ısıtın ve ocaktan alın. Kavurmuş olduğumuz susamları, balı ısıttığınız tavaya aktarın. Karışımı tahta bir kaşık yardımıyla karıştırdıktan sonra porselen bir tepsiye yayın. 5 dakika bekletip parçalar kopararak yuvarlayın. Servis yapın.

Not: Tepsije 1 santim kalınlığında olacak şekilde yayıp dilimledikten sonra servis yapabilirsiniz.

