



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## EV USULÜ TAHİN HELVA

2 bardak un ve 2 yemek kaşığı tereyağını veya margarini kısık ateşte yakmadan beyaz kalacak şekilde 10 dk. kadar kavuruyoruz. küçük toprak olmaya başlayınca hemen sıcak iken mutfak robotumza alıp içine 4-5 kaşık kadar pudra şekeri ve 1 çay bardağı tahini ekleyip robottan geçiriyoruz. sonra küçük bir yuvarlak borcamın içine döküyoruz... iyice donmasını bekliyoruz...

---

© lezzetler.com tarif no:21209 • adı:Ev Usulü Tahin Helva • gönderen:YEŞİM • indirme tarihi:21.09.2024 - 04:03