



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA PORTAKALLI VE ELMALI TAHİN HELVA

Milli Eğitim Bakanlığı

250 gram sade tahin helvası
½ çay bardağı portakal suyu
1 adet elma (orta boy)
25 gram tereyağı
1 çay kaşığı tarçın
½ su bardağı iç ceviz
1 çay kaşığı portakal kabuğu rendesi

Tahin helvası, karıştırma kabına konulur, çatal yardımı ile ezilir.
Portakal suyu ve portakal kabuğu rendesi ilavesiyle kıvama getirilir.

Küçük güveç kapları, tereyağı ile yağlanır.

İrice dövülmüş cevizler ve kabuğu soyularak rendelenmiş elmalar, tahin helvasına eklenir.

Son olarak tarçın ilave edilip karıştırılır.

Tahin karışımı, güveç kaplarına kaşık yardımıyla doldurulur, fırın tepsisine yerleştirilir.

180 derecelik fırında 5 dakika pişirilir, çıkarmaya yakın cevizle süslenerek fırında yarım dakika daha bekletilir.
Sıcak olarak servis edilir.

