



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA TAHİN HELVASI

<https://migros.com.tr>

250 gr. tahin helvası
1 su bardağı süt
Yarım limon

1. Tahinli helvayı geniş bir kaba alıp süt ile iyice ezerek kıvam almasını sağlayın.
2. Hiç topak kalmayacak şekilde karıştırdığınız sütlü helvaya limon suyunu ekleyin ve karıştırın.
3. Dilerseniz oval güveç kaplarına, dilerseniz porsiyonluk olması için sufle kaplarına paylaşabilirsiniz.
4. 150 derecelik ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirip sıcak olarak servis yapın.

