



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA TAHİN HELVASI

<https://acunn.com>

300 gram tahinli helva (fıstıklı, sade ya da dilediğiniz çeşit)

1 yemek kaşığı limon suyu

1 çay bardağı süt

1,5 tatlı kaşığı tereyağı

Helvayı küp küp doğrayın. Bir kabin içerisinde alın.

Üzerine sütü, oda sıcaklığındaki tereyağını, limon suyunu ilave ederek çatal yardımıyla ezin ya da blenderdan geçirin.

Hazırladığınız karışımı orta boylarda ya da küçük boylardaki güveç ya da ısıya dayanıklı kapların içerisinde pay edin.

190 derecede önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Çıkarıp sıcak sıcak servis edin.

Dilerseniz üzerine dondurma koyup da servis edebilirsiniz.

