



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI TAHİN HELVA

2 su bardağı un
2 yemek kaşığı margarin veya tereyağı
5 yemek kaşığı pudra şekeri
7 yemek kaşığı tahin
İç antepfıstığı

Öncelikle tereyağı veya margarin tencereye alınır. Eridikten sonra 2 su bardağı un eklenip hafif rengi dönüp kokusu çıkıncaya kadar kavrulur. Mutlaka kısık ateşte kavurmaya dikkat edilir. Ocaktan alıp pudra şekeri eklenir ve şekerin topaklaşmaması için iyice ezilir. Pürüzsüzleşen helvaya tahin yavaş yavaş eklenir ve biraz akıcı bir hamur elde ettikten sonra içine antepfıstığı ilave edilir. Seçilen kalıp, streç filmle kaplanır ve hazırlanan helva içine dökülür. Dondurucuda 2 saat bekletilir ve kalıptan çıkarılıp servis edilir.

