



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE TAHİN HELVASI

300 gram tahin helvası
1 yemek kaşığı limon suyu
1 çay bardağı süt
1,5 tatlı kaşığı tereyağı

Helvayı küp küp doğrayın.
Üzerine sütü, tereyağını ve limon suyunu ekleyin.
Çatalla ya da el blenderıyla ezin.
Karışımı güveçlere ya da ısıya dayanıklı kaplara bölüştürün.
Fırını 190 dereceye ayarlayıp ısıtın. Güveçleri fırına verin.
Üstleri kızarıncaya tatlınız hazır. Soğumadan servis yapın.

