



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY TAHİN HELVASI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 su bardağı tahin
1 su bardağı un
1 su bardağı pudra şekeri

Geniş bir tavanın içerisinde unu alın ve kısık ateşte unun kokusu çıkana ve rengi değişene kadar kavurun. Unu ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Ayrı bir tavanın içerisinde tahini alın ve orta ateşte karıştırarak ısıtmaya başlayın. İçine pudra şekerini ilave edin ve karıştırın. Ardından azar azar soğumaya bıraktığınız unu ekleyin. Kıvamını toparlamaya başladığında un ilave etmeyi bırakın. Bir kalıbın veya kasesinin içine streç film yerleştirin. Helvayı bu kalıbın içine bastırarak alın. Üzerini kapatın, önce oda sıcaklığında sonra buzdolabında dinlendirin. Tamamen soğuyup sertleşince dilimleyerek servis edin.

