



SICAK TAHİN HELVASI

Seda ulpan

500 gram sade tahin helvası
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı pekmez
2 yemek kaşığı tuzsuz fıstık

Bir tavada fıstık kavrulur. Ocağın altı kapatılır. Helva koyulur, bir çatal yardımıyla ezilir. Ocağın altı tekrar açılır, güzelce karıştırılır. Sıcakken kaselele paylaşılır. Üzerine pekmez gezdirilir ve tarçınla süslenir. Sıcak veya ılık servis edilir.

