



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİN HELVALI PASTA

- 200 gr tahin helvası
- 1 poşet krem şanti (1 bardak sütle hazırlanır)
- 2 su bardağı süt
- 1 çay bardağı şeker
- 2 kaşık un
- 2 kaşık nişasta
- 2 kaşık margarin
- 1 tane yumurta sarısı
- 1 paket vanilya
- 1 tane limon kabuğu rendesi
- Üzeri için:
- 3 kaşık şeker
- 2 kaşık su
- 1 çay bardağı susam

Süt, un, nişasta, seker, yumurta sarısı ve margarin karıştırılarak pişirilir. Daha sonra bu karışım mikserle çırpılır ve soğutulur. Soğuduktan sonra hazırlanan krem şanti ilave edilerek tekrar mikserle karıştırılır. Helva ufalanır ve karışıma eklenir. Karışım kaşıkla hafif karıştırıp kalıba konur 2 saat buzlukta bekletilir. üzeri için şeker ve susam teflon tavada ağır ağır kavrulurak içersine 2 kaşık su ilave edilir ve kavrulan susamlar pişirilir ve son olarak karmelize olan susamlar tatlının üzerine serpilir.

