



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİN HELVALI PUDİNG

1 litre süt
2 yemek kaşığı un
125 gram sade tahin helvası
1 yemek kaşığı tereyağı
7 yemek kaşığı şeker
1 adet vanilya
2 yemek kaşığı kavrulmuş susam

Tencerede tereyağını eritip unu ekleyerek, unun rengi değişene kadar kavurun. Un kavrulmaya başladığı anda ufalanmış tahin helvasını da una ilave ederek ikisini beraberce kavurun. Kavrulan malzemeye sütü dökerken tel karıştırıcı ile hızlı bir şekilde karıştırın. Şekeri ve vanilyayı da kattıktan sonra koyulaşana kadar karıştırın. Ateşi söndürüp el blenderi ile 5 dk. kadar çırparak istediğiniz kaplara boşaltın. İsterseniz servis yaparken tabağa ters çevirip, üzerine bolca susam serperek yada muhallebi kaplarına boşaltarak servis yapabilirsiniz.