



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAHİN HELVASI (İSTANBUL)

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

Önce bir kazana toz şeker, su ve limon tuzu atıldıktan sonra kaynatılıyor. Kaynamaya başlayınca içerisine çöven suyu ve vanilya dökülüyor, ardından çırpılıyor. Beyazlaştığı zaman tahinle karıştırılıyor.

Daha sonra kürekle tel tel açılan bu karışım, yuvarlanarak helva haline getiriliyor.

Talebe göre antepfıstığı, kakao ekleniyor ya da sade şekilde üretiliyor.

Not: Bu helva Balkanlar'dan eden aileler tarafından yaygın şekilde yapılmaktadır.

