



TAHİN HELVASI (İSTANBUL)

2 su bardağı un
2 yemek kaşığı margarin
5 yemek kaşığı pudra şekeri
7 yemek kaşığı tahin

Öncelikle tereyağ, veya margarini tencereye alıyoruz. Eridikten sonra iki su bardağı unu ekleyip rengi hafif dönüp kokusu çıkıncaya kadar kısık ateşte kavuruyoruz. Ocaktan alıp pudra şekerini ekliyoruz ve şekerin topaklanmaması için iyice eziyoruz. Pürüzsüzleşen helvaya tahini yavaş yavaş ekliyoruz ve akıcı kıvamda bir hamur elde ediyoruz, Seçtiğimiz kalıbı streç filmle kaplıyoruz, hazırlanan helvayı içerisine döküyoruz. Dondurucuda iki saat bekletiyoruz ve kalıptan çıkartıp servis ediyoruz.

