



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

TAHİN HELVASI

250 gram tuzsuz tereyağı ve ya margarin
3,5 su bardağı un
2 su bardağı pudra şekeri
1,5 su bardağı tahin
1 yemek kaşığı kakao

Genişçe bir tencereyi veya tavayı ocağa alıp yağı içerisine ekleyelim.

Yağ eridikten sonra unu azar azar ilave edip orta ateşte sürekli karıştırarak 15-20 dakika kadar kavuralım. Unun rengi değişmemeli sadece kokusu çıkmalı. Yeterince kavurduktan sonra pudra şekerini de azar azar ekleyip karıştırın.

Son olarak tadını ekleyip 5 dakika kadar sürekli karıştırmaya devam edelim. Hazır olduktan sonra ocağı kapatıp helvamızın 2/3'ünü ayıralım geriye kalanına ise kakao ekleyip helvaya yedirelim.

Hazır olan helvasını streçle kaplanmış bir kaba veya kalıba gelişi güzel bir şekilde ilave edip oda sıcaklığına gelene kadar bekletelim. Sonra ise buzdolabında dinlendirelim.

1 gece dinlendikten sonra çıkartıp servis edebilirsiniz. 3-4 haftaya kadar tazeliğini koruyacaktır.

