



## TAHİN HELVASI SUFLESİ

<https://esenler.bel.tr/>

- 1/2 adet bayat ekmeđ
- 250 gram tahin helvası
- 1 ay bardađı tahin
- 1 su bardađı süt
- 2 adet yumurta sarısı
- 1 tatlı kaşığı kakao, hindistancevizi
- 2 orba kaşığı tereyağı

Ekmeđi dilimleyerek kenarlarını çıkartın. Nohut büyüklüğünde doğrayıp yağsız tavada rengi dönene kadar kızartın. Derin bir kapta helvayı üzerine süt ve eritilmiş tereyağını dökerek ezin ve karıştırın. Yumurta sarısını, tahini ve kakaoyu ilave ederek bozadan az koyu akıcı hamur yapın. İçine küçük ekmeğleri ilave edin. Sufle kabını yağlayın ve tahinli hamuru içine boşaltın. 180 derecelik ısıtılmış fırında kabarana kadar bekleyin. Kabardığı zaman alın. Hindistan ceviziyle süsleyin ve servis yapın.

