



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİN PEKMEZ HELVA

Tahin yapımı: Susamlar iyice havuzlarda yıkanıp kavrulup elenip hijyenik makinalarda öğütölüp sıvı hale getirilir. Susamı az kavurursan beyaz tahin olur, susamı iyice kavurursan kahverengi rengi olur, buna bozkır tahini deriz.

Helva yapımı: Tahin ve çögen otu suyundan kaynatılır biraz şeker limon tuzu tahin karıştır.

Pekmez yapımı: Zahmetli bir ustalık işidir. Üzümler havuzlarda yıkanıp kazanalarda kaynatılıp renk ve tat için toprakla beraber kaynatılıp süzölür.

Asım Turgut 05376018708
