



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİN PEKMEZLİ UN HELVASI

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

2 su bardağı un
1.5 su bardağı şeker
1.5 su bardağı su
2 küçük çay bardağı tahin
1 çay bardağı sıvı yağ
2 çorba kaşığı pekmez
2 dolu çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı dövülmüş ceviz

Öncelikle tavaya sıvı yağı ve tereyağını alıp eritiyoruz. Eriyen yağın üzerine unu ekleyip kavurmaya başlıyoruz. Başka bir yerde şeker ve suyu kaynatıyoruz. Üzerine pekmezi de ekliyoruz. Şeker eriyene kadar kaynatmaya devam ediyoruz. Unun kokusu çıkınca; tahini ilave ediyoruz. Orta sıcaklıkta olan şerbeti ekleyip karıştırıyoruz. Topaklanmaması için hızlı hızlı karıştırıyoruz. 3-4 dakika daha karıştırmaya devam ediyoruz ve indirmeye yakın cevizini ekliyoruz.

