



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİN VE CEVİZ SOSLU UN HELVASI

50 gram tereyağı
3 su bardağı un
1.5 su bardağı tahin
Şerbeti İçin:
2 su bardağı su
2 su bardağı toz şeker
Cevizli Sos İçin:
1 su bardağı su
1 yemek kaşığı toz şeker
1 su bardağı ceviz içi
1 yemek kaşığı krema
1 çay bardağı pekmez

Tereyağı ve unu geniş bir tencereye alın. Kısık ısıda, tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak 30 dakika kavurun. Üzerine tahini ilave edin. 5 dakika daha kavurmaya devam edin. Şerbet için suyu ve şekerini kaynatın. Şerbet sıcakken helvanın içine bir yandan karıştırıp diğer yandan ilave edin. Şerbet suyunu çekene kadar karıştırmaya devam edin. Helvayı ocaktan alın, kaşıkla şekillendirerek servis tabağına aktarın. Cevizli sos için su ve şekerini kaynatıp cevizi ilave edin. Birkaç dakika kaynatıp ocaktan alın. Kremaya ve pekmezi ekleyip karıştırın. Hazırladığınız sosu helvanın üzerine gezdirip servis yapın.

