



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİN YAPIMI

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

1 su bardağı susam

Yarım su bardağı sıvı yağ (zeytinyağı, fındık ya da mısır yağı gibi alternatif yağlar karıştırarak kullanabilir)

Susamı bir tavada kısık ateşte 6-7 dakika kavurun. Kavurduğunuz susamları blenderden geçirin. Susamlar parçalandıktan sonra yağı yavaş yavaş ekleyerek blenderden geçirmeye devam edin. Tahininiz istediğiniz kıvama geldiğinde yağ eklemeyi bırakın. 7-10 gün buzdolabında saklayabileceğiniz, bir su bardağı tahininiz hazır.

