



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TAHİNLİ HELVA

2 su bardağı un  
5 yemek kaşığı tereyağı  
1 su bardağı tahin  
1 çay bardağı pudra şekeri  
Yarım paket vanilya  
4 yemek kaşığı kakao  
1 su bardağı Antep fıstığı

Un, tereyağında, kısık ateşte ve devamlı karıştırarak beyaz kalacak şekilde kavrulur. Unun kokusu gidince ve hafif pembeleşip toparlanmaya başlayınca pudra şekeri ve tahin eklenip robot alınır. Homojen hal alana kadar robotta çekilir. Bu aşamada, yarısına kakao veya Antep fıstığı ekleyebilir, sade yerine çeşnili helvalar hazırlayabilirsiniz. Mermer görüntüsü vererek hafif karıştırabilir veya harcın yarısını ayrı olarak kakao vb. ile iyice karıştırdıktan sonra kat kat (iki çeşit olarak) da kalıba döşeyebilirsiniz. Helva sıcakken küçük bir güvece düzgünce yayılıp bastırılır. Soğuyup iyice donunca kare dilimlere kesilerek veya arzu edilen formda servise sunulur.

