



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ MUHALLEBİ

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

Tahinli karışım:

150 g sade tahin helvası

0,5 çay bardağı süt

Muhallebi:

1 poşet Dr. Oetker Muhallebi

4 su bardağı süt

Üzeri için:

2 - 3 yemek kaşığı susam

4 - 5 adet ceviz

Helvayı ve yarım çay bardağı sütü derin bir kaba alın, mikser ile pürüzsüz bir yapı elde edinceye kadar yaklaşık 2 dakika çirpin. Üzerini kapatıp buzdolabında 2 saat bekletin.

Fırını belirtilen ayarında ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 190 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Muhallebiyi 4 su bardağı süt ile 4-5 dakika kaynatarak pişirin. Ocaktan alıp ısıya dayanıklı kaplara, üstten birer cm boşluk kalacak şekilde doldurun. Üzerlerine helvalı karışımı yayın, susam veya ceviz serpin. Fırın tepsisine 1 cm derinliğinde su doldurun, kapları içine oturtun ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 10 - 15 dakika

Ilık veya soğuk servis yapın.

