



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ 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

Tereyağı ve sıvı yağı eritiyoruz. Eriyen yağın üzerine unu ekleyip kavuruyoruz. Başka bir yerde şeker ve suyu kaynatmaya başlıyoruz. Üzerine pekmezi de ekliyoruz. Şeker eriyene kadar şerbetini kaynatıyoruz. Unun kokusu çıkınca tahini içerisine döküyoruz. Orta sıcaklıkta olan şerbeti ekliyoruz. Topaklanmaması için hızlı hızlı karıştırıyoruz. Üçdört dakika daha karıştırmaya devam ediyoruz ve indirmeye yakın cevizini ekliyoruz. Helva hafif ılıyınca şekil vererek servis ediyoruz.



Fotoğraf "saniye baci" tarafından gönderildi. 04.01.2021