



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ UN HELVASI

Şerbeti için:

260 g toz şeker

300 ml su

Helva için:

120 ml sıvı yağ

100 g Tereyağı

240 g un

130 g tahin

Şerbet için toz şeker ve suyu sos tenceresine alıp, ara ara karıştırarak kaynatın.

Helva için sıvı yağ ve tereyağını geniş bir tavaya alıp, orta ateşte eritin.

Unu ekleyip, tahta kaşıkla orta ateşte kavurmaya devam edin. 20 dakika kadar hiç bırakmadan kavurun. Rengi istediğiniz kıvama geldiğinde altını kapatın.

Hazır olan şerbeti dikkatlice ekleyin ve eklerken karıştırmaya devam edin. Karıştırdıkça kıvamı koyulaşacaktır.

Son olarak tahini ekleyip, eşit şekilde dağılına kadar karıştırın.

5 dakika beklettikten sonra dondurma kaşığı ile porsiyonlayıp, üzerini istediğiniz gibi süsleyip servis edin.

