



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ UN HELVASI

4 orba kaşığı tepeleme tereyağı

3 su bardaęı un

1.5 su bardaęı tahin

Şerbeti:

2 su bardağı tozşeker

2 su bardaęı su

Cevizli sos:

11 su bardaęı ceviz

1 su bardaęı su

1 orba kaşığı tozşeker

1 orba kaşığı krema

1 ay bardaęı pekmez

Tereyağı ve unu kavurun. Tahini ilave edip, 5-10 dakika daha kavurun. Tozşeker ve suyu kaynatın. Sıcakken helvaya katın. Helva şerbeti çekene kadar karıştırın. Sos için, su ve tozşekeri kaynatın. Cevizi katıp, 1-2 dakika daha kaynatın. Ocağın altını kapatıp, krema ile pekmezi karıştırın. Helvanın üzerine sosu dökerek servis yapın.



Fotoęraf "ğĞüÜşŞilöÖçÇ" tarafından gönderildi. 14.01.2021