



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ UN HELVASI

2 su bardağı un
3 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı tahin
1 su bardağı şeker
2 su bardağı su
1 çay bardağı ceviz içi

Tencereye tereyağını koyup eritin. Üzerine unu koyup kavurmaya başlayın. Diğer taraftan şeker ve suyu ayrı bir yerde 5 dakika kadar kaynatın ve ocağın altını kapatın. Kavrulan unun rengi altın sarısına dönünce ve etrafa güzel bir koku yayınca altını kapatın. İçine tahini koyup karıştırın. Üzerine de hazırladığınız şerbeti ilave edip karıştırın ve kapağı kapalı olarak 10 dakika dinlendirin. Servis yapacağınız kabın içine koyup kaşığı tersiyle şekil verin. Cevizlerle süsleyip servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 11.03.2024