



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAHİNLİ UN HELVASI

4 orba kaşığı tereyağı  
3 su bardaęı un  
1.5 su bardaęı tahin  
Şerbeti için:  
2 su bardağı toz şeker  
2 su bardaęı su  
Üzeri için:  
Ceviz ve dondurma

Tereyağı ve unu kısık ateşte, unun kokusu çıkana kadar tahta bir kaşığla karıştırarak 40-45 dakika kavurun. Üzerine tahin ilave edip 5-10 dakika daha kavurmaya devam edin. Şerbet için toz şeker ve suyu kaynatın. Şerbet sıcakken, helvanın içine ekleyin ve sürekli karıştırarak helvanın şerbeti çekmesini sağlayın. Helvayı kaşığla servis tabağına alın. Üzerine ceviz ve dondurma koyarak servis yapın.



Fotoęraf "göl" tarafından gönderildi. 11.03.2024