

# Siirt Ballı Tahinli Helva Kaseleri

Toplam 20 dk

Hazırlama 8 dk · Pişirme 12 dk

6 kişilik

Kolay

~236 kcal

Açılış 2/10

Siirt ballı tahinli Helva kaseleri, tahin ve balırmikle koyulaştırılarak bölgede pekmez yerine bal aroması taşıyan sıkıyoğun bir kaşıkta sunulur.

## Malzemeler

- 1 su bardağı irmik
- 3 yemek kaşığı Tahin
- 3 yemek kaşığı Bal
- 1.5 su bardağı Su
- 1 yemek kaşığı Susam

## Yapılış

- İrmiği tavada kokusu çıkıncaya kadar kavurun.
- Suyu ekleyip irmiğin şişmesini sağlayın.
- Tahin ve balı ekleyip helva toparlanana kadar karıştırın.
- Helvayı küçük kaselere bastırarak paylaştırın üstüne susam serpin.
- Kaseleri 11 dakika sonra servis edin.

### PÜF NOKTASI

Balı sıcak kapandıktan sonra eklemek aromasını daha canlı kalmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine susam serperek 11 dakika servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Susam