

Aksaray Susamlı Tahin Helvası

Toplam 27 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 15 dk

6 kişilik

Orta

~226 kcal

Açılış 2/10

Aksaray susamlı tahin helvası tahini susam ve şerbetle bağlayarak yoğun ve parlak bir kaşıkla servis edilir.

Malzemeler

- 1 su bardağı Tahin
- 2 yemek kaşığı Susam
- 0.8 su bardağı Toz şeker
- 0.5 su bardağı Su

Yapılış

- Şeker ve suyu 5 dakika kaynatın.
- Tahin ve susamı ekleyip karıştırın.
- Helvayı toparlayıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Şerbeti ince akışkan kıvamda tutmak için kaynatırken sürekli karıştırın.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne bir parça fıstıktan veya ince tarçın gezdirip porselen tabakta servis yapın.

Alerjenler

Susam