

# Siirt Ballı Tahinli Helva Kaseleri

Toplam 20 dk

Hazırlama · 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 sağlıklı ve lezzetli bir kaşık tatlıdır.

## Malzemeler

- 1 su bardağı irmik
- 3 yemek kaşığı tahin
- 3 yemek kaşığı bal
- 1.5 su bardağı su
- 1 yemek kaşığı susam

## Yapılışı

1. İrmiki kuru tencereye alıp kısık ateşte 4 dakika çevirin.
2. Sıcak suyu azar azar ekleyip karıştırarak 5 dakika koyulaştırın.
3. Tahini ekleyip 2 dakika karıştırın yağ ayrışmasın diye ateşi yükseltmeyin.
4. Balı baktan alıncaya kadar kaselere paylaşın.
5. Susam serpererek 10 dakika dinlendirin ve 11 servis edin.

### PÜF NOKTASI

Balı baktan sonra eklemek aromanın daha canlı kalmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine susam serpererek 11 servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Susam