

Aksaray Susamlı Tahin Helvası

Toplam 57 dk

Hazırlama 2 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 kaşık katlı şifazırlar.

Malzemeler

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

Yapılış

1. Şeker ve suyu 5 dakika kaynatın.
2. Tahin ve susam ayrı ayrı kavrulmuş ve taze olarak kullanılmak üzere hazırlanmış olmalıdır.
3. Sıcak şerbeti tahine yavaş ekleyin, yağ ayrışmasın diye.
4. Helva spatulayla 3 dakika toparlayın.
5. Kalıba bastırıp 10 dakika dinlendirin.
6. Dilimleyip susamla servis edin.

PÜF NOKTASI

Şerbeti ince akışkan kıvamda tutmak için helvanın kesilmeden toparlanmasını sağlayın.

SERVIS ÖNERİSİ

Küçük servis kaselerinde, üstüne karamelli sos veya ince tarçın gezdirerek sunun.

Alerjenler

Susam