

Yufkali Tahin Helvasi

Malzemeler

2 adet yufka

200 gram sade helva

1 yemek kasigi misirozu yagi

Ustu icin:

6 yemek kasigi pudra sekeri

2 tatli kasigi tarcin

Yapilisi

Helvayi catalla ezelim.

Yufkalari ust uste koyup once 4'e, sonra 8'e bolelim.

Ucgen seklini alan her yufkanin genis ucuna 1 tatli kasigi helva koyalim.

Sigara boregi gibi sarip, misir ozu yaginda kizartalim.

Tavadan aldiklarinizi kagit havlu uzerinde bekleterek fazla yagini almasini saglayalim.

Ustune pudra sekeri ve tarcin dokelim.

Servis tabagina alip ilik servis yapalim.

ellerimize saglik