

Pasta de susan dulce – Tahin pekmez



Aceasta este pasta de susan dulce, Tahin Pekmez, tahini cu miere, la care am visat dintotdeauna (ei, nu chiar, doar de cand am gustat-o pentru prima oara in **Antalya** ☐).

Abia asteptam sa se faca dimineata, sa mergem la micul dejun si sa ma rasfat cu cele mai faine „clatite” cu sos de tahini. Cu aceasta pasta delicioasa pe care pot spune ca am reprodus-o exact: cu turnul de **pancakes** (de post, in cazul meu) langa, si cu o portie mare de banane, frumooos feliate :))

Dupa ce-am mai turnat si miere peste ele, restul a devenit istorie :))))

Acum o puteti folosi si voi la **Prajitura cu tahin** si la **Mufins cu tahini**

Doua retete simple si rapide, la care puteti apela atunci cand aveti musafiri neanuntati..sau cand va este pofta de ceva dulce si foarte aromat!

Ingrediente:

- o portie **tahini**
- 250 g miere sau **peltea de must**

Mod de preparare:

Preparati mai intai pasta de susan, tahini (o puteti face din timp si o pastrati intr-un borcan, la frigider).

Amestecati apoi cele doua compozitii: tahini+miere, pana rezulta o pasta minunata, duuulce si aromata de susan!!!!

Atat! ☐

Va las in compania pozelor, care, ca intotdeauna, spun mai mult decat o mie de cuvinte:





Cu **pancakes** se impaca cel mai bine pasta asta :)))
...si cu un pic de extra-miere ☐



...sau seminte de susan (Doamne, obsedata sunt de susan!!!! ☐)



Laura Sava

Aici deja imaginatia mea a luat-o razna :)))
Sandvisuri cu tahini dulce si felii de banane. Nu ati gustat ceva
mai delicios!!!



Laura Sava



Sper sa incercati una din variantele de mai sus!!!!