

Pasta de susan dulce – Tahin pekmez



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

Am reprodus-o exact, cu turnul de [pancakes](#) (de post, in cazul meu) langa, si cu o portie mare de banane, frumoos feliate :))

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

Acum o puteti folosi la [Prajitura cu tahin](#) si la [Mufins cu tahini](#)

Ingrediente:

- 1 portie [tahini](#)
- 250 g miere sau [peltea de must](#)

Mod de preparare:

Se amesteca cele doua compozitii 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:



Laura Sava



Laura Sava



Laura Sava

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!!!!)



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



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