**Tahin-Pekmez**

ist ein Brotaufstrich, der auf dem türkischen Frühstückstisch als Energiehäppchen zu finden ist. Man sagt: „Isst man es jeden Morgen, so friert man im Winter nicht!“. Also genießt man es lieber in Maßen und nicht in Massen.

**Zutaten:**

* Ein Glas Sesampaste
* Ein Glas Trauben-Sirup

*Die Gläser findet man im türkischen Supermarkt bei den Brotaufstrichen (Honig, Marmelade).*

**Zubereitung:**

Das Glas mit der Sesampaste vor dem Öffnen gut schütteln oder mit einem Löffel gut durchrühren. In eine mittelgroße Schale ca. die Hälfte der Paste schütten. Dann ca. 1/3 des Trauben-Sirup in die Schale geben (***Achtung:****ist sehr flüssig*). Nun mit dem Löffel kräftig rühren. Die Konsistenz ist Geschmacksache, denn mit mehr Sirup wird es süßer und flüssiger. Bei mehr Sesampaste ist es cremiger und voller im Geschmack.

**Zubereitungszeit:** 5 Minuten