YUMURTALI HELVA



3 çorba kaşığı tereyağı
1 adet yumurta
3 su bardağı un
2 su bardağı süt
1 su bardağı su
2 su bardağı şeker
Üzeri için:
1 çay bardağı ezilmiş fındık

Tencereye tereyağı konur, kısık ateşte yakmadan eritilir. Kısa süre ılıması için bekletilir.
Üzerine 1 su bardağı soğuk süt ve 1 adet yumurta ilave edilir ve yumurta parçalanana kadar çırpılır. 1 su bardağı süt daha eklenir, un katılır, karıştırılır.
Çok kısık ateşe yerleştirilir, sürekli karıştırarak rengi değişene ve tencereye yapışmadan dönene kadar pişirilir. (25 dakika)
Şeker ve su katılır. Malzemeler tamamen eriyip karışana kadar pişirilir.
Kapakla tencere arasına emici bir kağıt konur. Yarım saat dinlendirilir.
Süre sonunda iki kaşık yardımıyla şekillendirilir.
Servis tabağına konur, fındıkla süslenir.

Not: Yumurta ilave edildiği zaman karışımın mutlaka soğuk olması gerekir. Aksi taktirde yumurta pişer.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1678 | Adı: Yumurtalı Helva | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 14:59