



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mûtevazî Lezzetler® Les recettes de cuisines

Halva Aux Oeufs

Yumurtalı Helva



3 cuillères à soupe de beurre
1 œuf
3 tasses de farine
2 tasses de lait
1 tasse d'eau
2 tasses de sucre
Pour la surface :
1 tasse de noix concassées

- # Mettez du beurre dans une casserole. Faites fondre à basse température sans brûler. Laissez attendre un petit instant pour qu'il devienne tiède.
- # Rajoutez 1 tasse de lait froide et un œuf puis mélangez jusqu'à que l'œuf se disperse. Rajoutez encore une tasse de lait puis de la farine et mélangez.
- # Placez à très basse température. Mélangez régulièrement pour que le mélange ne colle pas au fond de la casserole. (25 minute)
- # Rajoutez du sucre et de l'eau. Faites cuire jusqu'à que les ingrédients fondent complètement.
- # Placez une serviette entre le couvercle et la casserole. Laissez reposer encore ½ heure.
- # A la fin du temps, donner une forme avec deux cuillère.
- # Placez dans une assiette et servez.

N-B; Quand l'œuf est rajoutée, le mélange doit être froid. Sinon l'œuf sera cuite.