



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

Halva con Uovo

Yumurtalı Helva



3 cucchiaini di burro
1 uova
3 cucchiaini di farina
2 bicchieri di latte
1 bicchiere d'acqua
2 bicchieri di zucchero
Per interno;
1 bicchierino di nocciole pestati

- # Nella pentola si mette burro si scioglie sul fuoco basso dopo si mette ad acqua per frescare.
- # Alla sopra si aggiungono in bicchiere di latte fredda insieme con un uova si miscela finché uova scioglie bene. Poi si aggiunge un bicchiere di latte ancora insieme con farina si miscelano.
- # La miscelata preparata si inserisce sul fuoco basso e si miscela circa per 25 minuti.
- # Dopo si aggiungono zucchero e l'acqua si miscelano finché la miscelata diventa bene omogenea.
- # Tra coperchio pentola si mette la carta così si lascia riposare circa per mezz'ora.
- # Dopo di questo tempo si miscelano con due cucchiaini.
- # Poi si mette nel piatto da servire se si figura con i pezzi di noccioline.

Nota: La serata si deve essere fredda nel momento di aggiungere uova. Altrimenti uova si cucina.