



## Халва с яйцом

Yumurtalı Helva



3 ст.л. слив. масла  
1 яйцо  
3 стакана муки  
2 стакана молока  
1 стакан воды  
2 стакана сахара  
Сверху:  
0,5 стакана измельченного фундука

- # Растопить на медленном огне слив. масло, дать остить.
- # Добавить 1 стакан холодного молока и 1 яйцо, хорошо взбить. Затем добавить еще 1 стакан молока, муку, перемешать.
- # Поставить на медленный огонь и постоянно помешивая готовить 25 минут.
- # Добавить сахар и воду. Готовить помешивая пока растворится сахар.
- # Снять с огня, положить между кастрюлей и крышкой бумажное полотенце, оставить на 30 минут.
- # Затем 2-мя ложками придать форму и положить на блюдце, сверху украсить фундуком.

Когда добавляем яйцо смесь обязательно должна быть холодной, иначе яйцо сварится.