



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

YUMURTALI HELVA



3 orba kaşığı tereyağı
1 adet yumurta
3 su bardağı un
2 su bardağı süt
1 su bardağı su
2 su bardağı şeker
zeri için:
1 ay bardağı ezilmiş fındık

- # Tencereye tereyağı konur, kısık ateşte yakmadan eritilir. Kısa süre ılıması için bekletilir.
- # zerine 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.