



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 bardađı un
2 su bardađı süt
1 su bardađı su
2 su bardađı Őeker
zeri için:
1 ay bardağı ezilmiŐ fındık

- # Tencereye tereyağı konur, kısık ateŐte 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, karıŐtırılır.
- # Çok kısık ateŐe yerleŐtirilir, sürekli karıŐtırarak rengi deđiŐene ve tencereye yapıŐmadan dönene kadar piŐirilir. (25 dakika)
- # Őeker ve su katılır. Malzemeler tamamen eriyip karıŐana kadar piŐirilir.
- # Kapakla tencere arasına emici bir kağıt konur. Yarım saat dinlendirilir.
- # Süre sonunda iki kaŐık yardımıyla Őekillendirilir.
- # Servis tabağına konur, fındıkla süslenir.

Not: Yumurta ilave edildiği zaman karıŐımın mutlaka soğuk olması gerekir. Aksi takdirde yumurta piŐer.