



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTA HELVASI

5 Yumurta
2 su bardağı şeker
2 su bardağı un
Yarım su bardağı sıvı yağ

Tüm malzemeler tencereye konup karıştırılır daha sonra ateşte sürekli karıştırılarak pişirilir daha sonra ateşten alınıp bir kaba boşaltılır biraz soğuduktan sonra parmak köfte şeklinde şekil verilir.
