



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTA HELVASI

Milli Eğitim Bakanlığı

1,5 su bardağı süt
1 su bardağı sıvı yağ
1,5 su bardağı şeker
3-4 tane yumurta
½ kg un
3-4 yemek kaşığı irmik
Üzeri için:
Antepfıstığı
Hindistancevizi
Ceviz

Tencerenin içerisine şeker ve yumurta konularak karıştırılır.
Süt ve sıvı yağ ilave edilip, karıştırılır.
Kaynamaya başlayınca kadar tahta kaşıkla karıştırılır.
Kaynamaya başlayan karışıma elenmiş un ve irmik ilave edilerek karıştırmaya devam edilir.
Sürekli karıştırılarak un kokusunun gidip koyulaşması sağlanır.
Helva kaşığa ve tencereye yapışmayınca kadar kavurma işlemine devam edilir.
Tencereye yapışmayacak kıvama geldiğinde ocaktan alınarak kaşıkla şekillendirilir.
Servis tabağına alınarak üzerine antep fıstığı, hindistan cevizi, çam fıstığı vb. ile servis edilir.

