



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTALI UN HELVASI

Yarım paket tereyağı
3 yumurta
2 yemek kaşığı am fıstığı
1 su bardağı un
2 su bardağı süt
2 su bardağı şeker
1 imdik tuz
1 paket vanilya

Öncelikle tereyağı eritemi içine unu ve am fıstıklarını ilave edip orta ateşte (un) kahve rengi olana kadar kavurun (yaklaşık 20 dakika) diğeri bir kapta yumurtaları ve şekerini çırpalım içine soğuk sütü ve vanilyayı ilave edip karıştıralım. Kavrulan unun içine boca edelim ve çabuk çabuk karıştıralım. iyice suyunu çekecek..suyunu çektikten sonra ocaktan alın istediğininiz şekilleri verin servis tabağına alın servis edin.