



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI UN HELVASI

200 gr margarin
1 su bardağı un
1 su bardağı şeker
1,5 su bardağı su
1 yumurta

Tencereye margarini alıp eritem ardından unu dökelim ve 2-3 dakika kavuralım. Ateşten alıp biraz soğutalım. Şimdi yumurtayı kavurduğumuz unun üzerine ekleyelim ve hızlı bir şekilde karıştıralım. Tencereyi tekrar ateşe alalım ve kavurma işlemine devam edelim. Rengi açık kahve rengi oluncaya kadar kavuralım. Öte yandan 1,5 su bardağı su kaynatalım ve şekerli suya döküp eriyene kadar karıştıralım. Şimdi şekerli suyumuzu kavurduğumuz unun üzerine dökelim ve karıştıralım. Kıvamı koyulaşınca ateşten alalım ve servis yapalım.

