



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI UN HELVASI

2 su bardağı un
1 çorba kaşığı çam fıstığı
125 gr tereyağı
1 su bardağı süt
2 su bardağı su
1 adet yumurta sarısı
1 su bardağı şeker

Tereyağı, un ve çam fıstığı bir tencereye konur. Orta ateşte fıstık sararana kadar kavrulur. Bu arada su, şeker ve süt ısıtılarak eritilir, ateşten alınır, soğuması için biraz beklenir. Yumurta sarısı katılır ve karıştırılır. Sonra helvaya ilave edilir. Kısık ateşte sıvı karışımı çekene kadar pişirilir. Kaşıkla servis tabağına konur.

[ML® Yumurtalı Helva Videosu](#)