Fıstıqlı Qozlu Halva

Fıstıklı Cevizli Helva



Yarım paket marqarin
2 Stəkan un
2 Stəkan şəkər
1 Stəkan süt
1 Stəkan su
1 Qəhvə fincanı çam fısdığı
2 Qəhvə fincanı qoz
Tarçın

Marqarin əridilir, üzərinə çam fısdığı qoyulur və orta alovlu fırında, fısdıklar çəhrayılaşana qədər qovrulur. Fısdıkları yağı süzülür, ayrı bir yerə qoyulur, qazanda qalan yağa ələnərəq un qatılır, un da çəhrayə rəng alana qədər qarışdırılaraq qovrulur.
Üzərinə qovrulan fısdık vı dişə gəlir şəkildə dövülmüş qoz əalvə olunur
Qoz rəngini havlaya verənə qədər, biraz qovrulur.
Üzərinə başqa bir qabda qarışdırılmış su, süt, şəkər qarışımı yavaş yavaş qarışdıraraq əlavə olunur.
Orta alovda dəvamlı qarışdıraraq bişirilir. Havla qazana yapışmayacaq hal aldığı zaman bişmiş deməkdir.
Havla qazanı ilə qapağı arasına kağız dəsmal qoyulur və dinləndirilir.
Servis qabına alınır, üzərinə tarçın sıpilir.

Not: Qoz havlanın rəngini qoyulaşdırdığı üçün bu havlaya qara halvada deyilir.