



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütəvazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

Quru Halva

Kuru Helva



1 Çini un
1/3 Çini şəkər
Yarım çini əridilmiş margarin
1 Stəkanı qoz
1 Yemək qaşığı tarçın

- # Un, halva yapma məcməyiyəsinə qoyulur, orta alovlu fırında, yağ qoymadan çəhraylaşıana qədər qovrulur.
- # Üzərinə yağ qoyulur, əzə əzə yedirilir.
- # Un yağı əmldiqdən sonra, şəkər əlavə olunur, şəkər qarışdırılır, ancaq əritmədən qıtır qıtır qalır.
- # Axırda yekə döyülmüş qoz qatılır, qarışdırılır, fırından alınır.
- # Qayıq bir tabağa alınır, qaşığın arxa tərəfi ilə basdırılaraq yerləşdirilir, tarçın səpilir.
- # Çayın yanında servis açılır

Not: Bu halva başqa halvalardan fərqli olaraq dinləndirilmədən servis yapılır.