



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Seco halva

Kuru Helva



1 vaso de harina
3/4 vaso de azúcar granulada
1/2 vaso de margarina derretida
1/3 vaso de nueces
1 cucharada de canela

- # Ponga la harina en la olla, asada a fuego medio sin agregar la margarina, hasta que se vuelve rosa.
- # Agregar la margarina, pasta para obtener una buena mezcla.
- # Después de la harina absorbe toda la margarina, agregar el azúcar granulada, mezcla, que no se derriten el azúcar, se debe crujiente.
- # Por último añadir densamente machacados nogal, retirar de la estufa.
- # Coloque en la placa, que por la fuerza en la parte trasera de la cuchara para que se aplaste, espolvoree canela en todo.
- # Servir con té turco.

Nota: No hay ninguna necesidad de este descanso halva antes de servir como nosotros halva para otras recetas.