Halva Secca

Kuru Helva

1 tazza di farina
3/4 tazzina di zucchero a polverato
Mezza tazza di margarina
1 bicchierino di noce
1 cucchiaino di cannella

Farina si mette nella pentola di fare la halva. si arrossisce sul fuco medio finchè diventa il colore viola.
Sopra si mette olio e si sciogle.
Dopo che la farina preso tutto olio s'aggiunge lo zucchero a polverato. Ma non si scioglie lascia a croscata.
L'ultimamente s'aggiunge la noce pestate. Si miscela e poi si toglie dal fuoco.
Poi si prende sul piatto . Poi si ordine bene con dietro di cucchiaino . Pizzica la cannella.
Servirsi insieme con il tè.

Nota: Differenza di questa halva delle altre, questa halva si servirsi senza lasciare a riposare.