



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

Fıstıqlı Qozlu Halva

Fıstıklı Cevizli Helva



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

- # Marqarin əridilir, üzərinə çam fısdığı qoyulur və orta alovlu fırında, fısdıklar çəhraylaşıana qədər qovrulur. Fısdıkları yağı süzülür, ayrı bir yerə qoyulur, qazanda qalan yağa ələnərək 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, süd, 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 sızılır.

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