



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

Halva de harina

Un Helvası



2 vaso de harina
125 gramos mantequilla
1 vaso de leche
1 vaso de agua
1+1/2 vaso de azúcar granulada
Canela

- # Al principio, la mezcla de agua, la leche y el azúcar hasta disolver el azúcar.
- # Poner la mantequilla en una olla, derretir, cuando se derrita añadir la harina en ella.
- # Mezclar la harina sin parar hasta que se vuelve rosa y la mantequilla, a fuego medio. (Unos 13 minutos)
- # Ase unos minutos después de apagar la estufa.
- # Añadir el preparado de agua, la leche y el azúcar a la mezcla de harina de mantequilla caliente.
- # Encienda el horno de nuevo y mezclar sin parar a fuego medio.
- # Cuando se detiene a halva pegue a la olla es ok.
- # Tome la olla de la estufa y poner toalla de papel entre la tapa y la olla. Descanso durante 20 minutos.
- # Después de los 20 minutos poner el halva sobre placas utilizando una cuchara y espolvorear canela algunos de ellos.

Nota: Puede añadir piñones y almendras también.