



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

Halva con el kernel de pino y nogal

Fistikli Cevizli Helva



1/2 paquete de margarina
2 vaso harina
2 vaso de azúcar granulada
1 vaso de leche
1 vaso de agua
7 cucharadas de piñón
7 cucharadas de nuez
Canela

- # Derretir la margarina en la estufa añadir piñones y asado hasta que a su vez los núcleos de color rosa. Escurrir los núcleos, agregar la harina con la mantequilla restante en la olla, el asado hasta que la harina también se vuelve rosa.
- # Agregar el asado y los núcleos densamente machacados nueces en el mismo.
- # Ase hasta que el nueces dan su color a la harina.
- # Mezclar el agua, la leche, el azúcar granulada en otra olla y agregar esta mezcla en la mezcla asado lentamente de un agitador.
- # Cocine a la temperatura media, revuelva constantemente. Está bien cuando empieza el halva no atenerse a la olla.
- # Dicho de un documento entre el bote y su tapa y deje reposar.
- # Poner en servicio el plato, espolvoree canela sobre ella.

Nota: Walnut oscurece el halva debido a que este halva también llamado como "dark halva".