



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

Halva de sémola

İrmik Helvası



2 vaso de sémola
1 vaso de aceite de girasol
2 vaso de leche
2 vaso de agua
3 vaso de azúcar granulada
1/3 vaso de almendras
Canela

- # Poner el aceite en una olla, hacen las cosas al rojo vivo, añadir el interior de la piel es almendras peladas.
- # Cuando las almendras su vez rosa añadir la sémola, revolver mientras tostado.
- # Cuando la sémola comienza a su vez a su vez marrón de la estufa.
- # 5 minutos después de pasar frente a la estufa añadir 1 taza de leche, revuelva.
- # Encienda el horno, agregar el almíbar frío, que se prepara con 1 taza de leche, 2 taza de agua y 3 de taza de azúcar.
- # Cocine hasta que la sémola absorba el sirope, revuelva durante el tiempo de cocción a tiempo, pero no demasiado.
- # Cuando se seca el halva retirar de la estufa. Cubra con una toalla de papel para la halva remojo.
- # Revuelva por un tenedor para que te lo unsmooth.
- # Coloque en el plato, espolvorear canela y servir.

Nota: No debe tostar las almendras demasiado. Si asado demasiado que se oscurecen y obtenga un mal sabor mientras que la torrefacción de nuevo con la sémola.