



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

Petróleo gratis sémola halva

Yağsız İrmik Helvası



2 vaso de sémola
4 vaso de leche
3 vaso de azúcar Castor
1 pack de vainilla
1/3 vaso de almendras

- # Pelar el interior de la piel de las almendras. Poner las almendras y la sémola en el bote, el lugar más bajo de calor.
- # Ase les revolviendo de vez en cuando unos 30 minutos.
- # Vierta la leche hirviendo sobre la colourized mezcla de sémola y almendras, y apague la estufa y cubrir la tapa.
- # Descanso durante 10 minutos con la tapa cubierta, esperar a que lo empapa todo de la leche.
- # Descubrir al final del tiempo, añadir 2+1/2 tazas de azúcar y la vainilla de ricino en el mismo, y mezclar bien.
- # Cubra la tapa de nuevo y de descanso que durante unos 5-10 minutos.
- # Colocar en el plato de servicio, llovizna y el resto de ricino azúcar en el mismo. Servir.

Nota: sémola de aceite libre de postre es que la rigidez de sémola halva.