



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

Sémola halva con cacao

Kakaolu İrmik Helvası



2 vaso de sémola
2 vaso de azúcar granulada
150 gramos de mantequilla
3+1/2 vaso de agua
1 vaso de avellanas cubiertas por una densa machaca
3 cucharadas de cacao

Por Adorne;
Coconut

- # Derrita la mantequilla en la olla, añadir la sémola, y asado hasta que se convierte en rosa.
- # Entre tanto disolver el azúcar en agua caliente.
- # Cuando la sémola se convierte en rosa, añadir el cacao y avellanas. Después de la agitación de la mezcla un par de veces, añadir el agua azucarada
- # Encienda el fuego a bajo, tapa de la cubierta, cocinar hasta que se convierta rancio. (8-10 minutos)
- # Coloque una toalla de papel entre el bote y su tapa después de la eliminación de la olla de la estufa, y el resto es de media hora por lo menos.
- # Coloque el halva acuosa en el tazón al obligar al respecto por la ayuda de una cuchara, y revertir el tazón sobre la placa de servicio. Adorne con rociada cocos todo.

Nota: Puede añadir virutas de chocolate en el "sémola halva con cacao" también, después de descansar durante la cocción.