



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

Halva con almidón

Aside Helvası



250 gramos de mantequilla
2+1/2 vaso de almidón
1+1/2 vaso de azúcar granulada
1+1/2 vaso de agua

- # Poner la mantequilla en una olla y ancho de más de derretirse bajo el calor.
- # Añadir poco a poco el almidón de un agitador.
- # Ase el almidón fuego lento por más de la ayuda de una maza.
- # Ase por revolviendo constantemente durante los primeros 10 minutos.
- # Asar durante unos 5-10 minutos más, el almidón se convierte cerca de un color marrón. (Total tostado por el bajo tiempo de calor debe ser, al menos, 17 minutos.)
- # Cuando el almidón alcanza el derecho color, vierta la mezcla fría de azúcar y agua caliente en la halva cuidadosamente.
- # Cocine a fuego lento durante 5 minutos más de un agitador. Retire la olla de la cocina.
- # Ponte algo de toalla de papel entre la tapa y la olla al tiempo que cubre. Deje reposar por remojo por lo menos media hora.
- # Servir caliente o frío.

Nota: el ingrediente de la halva es almidón. Debido a que tiene un elástico halva y pre-forma incolora. Así que no hay necesidad de darle forma de una cuchara.