



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

---

## Halva con crema, dulce de queso y almendras

Hoşmerim



2 vaso de queso cottage, sal libre  
1 vaso de harina  
2 vaso de leche  
1 vaso de azúcar granulada  
2 cucharadas de sémola  
150 gramos de mantequilla  
15-20 almendras

# Poner la mantequilla en una olla. Cuando se derrita la mantequilla a fuego medio añadir la sémola. Ase la sémola durante 5 minutos. Añadir la harina y después de tamizado asado con sémola durante otros 15 minutos por revolviendo constantemente.

# Añadir sal queso gratis en la misma. (Si el queso es salado puede esperar en el agua por una noche y tomar desde allí 20 minutos antes de usar.)

# Asado juntos durante 10 minutos más por revolviendo constantemente.

# Disolver el azúcar en la leche fría y se vierte esta mezcla sobre el halva mientras revolviendo constantemente. Cocine durante 15 minutos más con la mezcla, cuando se pone un poco húmedo coherencia es ok.

# Cuando caliente el halva lugar en un tazón obligando apenas en ella, y revertir el tazón sobre la placa de servicio.

# Para pelar las almendras' interior piel, y menos que se queden en agua hirviendo durante un tiempo y luego matorrales. Adorne con las almendras peladas y servir.

**Nota:** Este halvah preparación de la muestra y el nombre de estilo alteraciones. Balikesir es la conocida ciudad de Turquía.