



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

Huérfano Halva

Öksüz Helvası



1 vaso de melaza de uva
2 vaso de harina
2 vaso de agua
2 cucharadas de mantequilla (50 gramos)

Para Cubrir:
De azúcar 1 cucharada de ricino

- # Ponga la uva melaza y agua fría en una olla que no sea de aluminio, y mezclar bien.
- # Poner 5 cucharadas de la mezcla de lado. Coloque la olla a fuego medio.
- # Cuando la mezcla de melaza y agua de uva comienza a hervir, agregar la harina poco a poco. Entre tanto agitar la mezcla constantemente con maceración.
- # Cuando se la mezcla suave, añadir 5 cucharadas de la mezcla que antes de dejar a un lado más de la halva y mezclar.
- # Vierta la halva en una placa o una pequeña bandeja, aplanar su parte superior.
- # Cortar en trozos sin embargo que desea, vierta la mantequilla al rojo vivo en todo.
- # Espolvorear azúcar de ricino en todo el halva, que se descansaba en la temperatura ambiente por 2 horas, justo antes de servir.

Nota: Se puede usar en lugar de algarrobo melaza melaza de uva mientras que la cocina también huérfano Halva.