



Halva De Semoule Riche

Zengin İrmik Helvası



3 tasses de semoule (500 g.)
3,5 tasses de sucre granulé
¼ du paquet de beurre
1 tasse d'huile de tournesol
2 paquets de vanille
1 tasse d'amandes
1 tasse de noix
1 tasse de pistaches
2,5 tasses de lait
2,5 tasses d'eau

- # Mettez du beurre et de l'huile végétale dans une casserole. Placez à moyenne température.
- # Quand le beurre fond, rajoutez de la semoule, des pistaches, des noisettes et des amandes. Laissez griller pendant 25-30 minutes.
- # Éteignez le feu puis attendez un petit moment pour qu'il devient tiède.
- # Rajoutez du sucre puis mélangez. Rajoutez de l'eau, du lait et de la vanille.
- # Rallumez le feu. Faites cuire à haute température jusqu'au point de bouillir.
- # Baissez la température, tournez le halva. Fermez la casserole puis laissez cuire pendant ½ heure.
- # Retirez le halva qui a absorbé les ingrédients liquide du feu. Mettez une serviette absorbante entre le couvercle et la casserole.
- # Laissez reposer pendant ½ heure puis mouillez un bol. Mettez le halva dans un bol puis retournez dans une assiette.

N-B; Vous pouvez rajouter du lait froid et de l'eau fraiche dans la préparation du halva.