Halva De Gullabiye

Güllabiye Helvası

1 tasse d'amidon de blé
3 bols d'eau
2 cuillères à soupe de beurre
1 tasse de miel
1 tasse d'amandes
1 cuillère à soupe d'eau de rose

Faites attendre les amandes sans peau, dans l'eau brûlant, pendant 3-4 minutes. Prenez de l'eau, sortez la peau fine puis faites sécher un petit moment.
Mettez dans une casserole, 1 cuillère à soupe de beurre puis placez à moyenne température. Quand le beurre fond, rajoutez les amandes puis faites griller à couleur marron clair.
Rajoutez le beurre qui reste et le miel. Faites cuire jusqu'à qu'il bouilli.
Mettez l'amidon de blé dans un grand bol. Rajoutez de l'eau froide en mélangeant.
Rajoutez l'eau à l'amidon dans le mélange de miel. Faites cuire en mélangeant régulièrement. Rajoutez du jus de rose.
Huilez un bol en verre légèrement. Versez le halva dedans.
Laissez reposer au réfrigérateur pendant au moins 2 heures. (Il sera mieux de faire attendre 1 nuit)
Coupez en forme de losange.

N-B; Le halva de Güllabiye est un dessert qui appartient à la cuisine Ottomane du 19è siècle.