Halva De Fromage A La Semoule

Peynirli İrmik Helvası

1 bol moyen de semoule
½ paquet de petit beurre (125 g)
1 café tasse d'huile de tournesol
250 gr. de fromage de chaîne
2 tasses de sucre granulé
3 tasses d'eau
cannelle

Mettez de l’huile de tournesol et du beurre dans une poêle. Rajoutez la semoule quand l’huile chauffe.
Laissez griller à moyenne température en mélangeant, pendant 20 minutes.
Rajoutez les fromages puis faites cuire jusqu’à qu’ils fondent.
Rajoutez du sucre granulé et de l’eau. Éteignez le feu quand elle commence à bouillir.
Faites cuire en mélangeant de temps en temps, jusqu’à qu’il absorbe son liquide.
Placez une serviette absorbante entre la casserole et le couvercle. Laissez attendre pendant 15 minutes.
A la fin du temps, placez dans les bols en pressant. Tournez à l’envers sur une assiette.
Saupoudrez de la cannelle, puis servez tiède ou froid.

N-B; Après le rajout de l’eau, l’halva peut se détendre, mais quand le fromage fond pendant le bouillage, elle reprend une forme lisse.