Halva De Citron

Limon Helvası

1,5 tasses de semoule
3 cuillères à soupe de beurre (125 g)
1,5 tasses de sucre
3 tasses de lait
3 citrons

Râpez les citrons avec la partie fine de la râpe. Rajoutez ½ tasse de sucre puis mélangez jusqu'à que la couleur du passe dans le sucre.
Rajoutez le sucre qui reste et du lait. Mélangez jusqu'à que le sucre fond. Laissez de côté.
Mettez du beurre et de la semoule dans une casserole. Faites griller la semoule à moyenne température. (Au moins 15 minutes)
Rajoutez du sirop cuillère par cuillère pour que le sirop ne postillone pas.
Baissez la température quand il est au point de bouillir. Fermez le couvercle puis faites cuire jusqu'à qu'il ne reste plus de liquide.
Placez une serviette absorbante entre la casserole et le couvercle. Faites reposer pendant ½ heure.
Mélangez à la fin du temps puis remplissez dans les bols mouillés.
Tournez à l'envers sur une serviette.

N-B; Le halva de citron est une recette de la cuisine Turque.