



Halva Aux Noix Et Aux Pistaches

Fıstıklı Cevizli Helva



½ paquet de margarine
2 tasses de farine
2 tasses de sucre granulé
1 tasse de lait
1 tasse d'eau
1 tasse de café de pistache
2 tasses à café de noix
Cannelle

- # Laissez fondre la margarine, rajoutez des pistaches, et grillez dans une température moyenne jusqu'à qu'elle devient rose. Filtrez l'huile des pistaches, mettez à part, rajoutez de la farine tamis dans l'huile qui est dans la casserole, et laissez grillez jusqu'à qu'elle devient rose.
- # Rajoutez les pistaches grillés ainsi que les noix écrasés.
- # Laissez cuire un peu jusqu'à que les noix donne la couleur au Halva.
- # Rajoutez petit à petit, le mélange d'eau, de lait et de sucre.
- # Mélangez régulièrement, quand le Halva ne colle plus à la casserole, le Halva est cuit.
- # Mettez une serviette entre le couvercle et la casserole du Halva.
- # Prenez dans l'assiette à service, saupoudrez de la Cannelle.

N-B: Les noix donnent une couleur foncé au Halva, qui est nommé d'ailleurs «Halva Noir».