



Halva De Semoule

İrmik Helvası



2 tasses de semoule
1 tasse de tournesol ou l'huile de noisette
2 tasses d'eau
2 tasses de lait
3 tasses de sucre
1 tasse d'amandes thé
Cannelle

- # Mettez de l'huile de tournesol dans une casserole, laissez chauffer, rajoutez des amandes épluché et battues.
- # Quand les amandes deviennent un peu rose, rajoutez de la semoule et grillez en mélangeant.
- # Quand la semoule devient marron clair, éteignez le four.
- # Cinq minutes plus tard, rajoutez une tasse de lait puis mélangez.
- # Rallumez le four, rajoutez le sirop froid composé d'une tasse de lait, 2 tasses d'eau et 3 tasses de sucre.
- # Laissez cuire à basse température sans trop mélanger jusqu'à que le sirop est absorbée.(30 minutes)
- # Quand la semoule devient sec, retirez du four puis couvrez avec une serviette.
- # Ensuite, mélangez avec une fourchette pour que la semoule se décolle l'un de l'autre.
- # Prenez dans une assiette, saupoudrez de la cannelle puis servez.

N-B: Il faut rajoutez la semoule sans trop griller les amandes, car les amandes vont griller avec la semoule.