



Halva d'Orphelin

Öksüz Helvası



1 tasse de mélasse de raisin
2 tasses de farine
2 tasses d'eau
2 cuillères à soupe de beurre (50 gr.)
Pour la garniture;
1 cuillère à soupe de sucre en poudre

- # Mettez dans une casserole non-aluminium, de la mélasse de raisin et de l'eau et mélanger.
- # Séparez 5 cuillères à soupe du mélange, puis placez la casserole à moyenne température.
- # Quand le mélange bouilli, rajoutez peu à peu de la farine tamisée, et en même temps, tournez en écrasant.
- # Quand le mélange devient lisse, rajoutez les 5 cuillères à soupe de mélange froid puis mélangez.
- # Versez le mélange sur une assiette plate ou sur un plat.
- # Coupez en morceau avec un couteau. Versez du beurre chaud dessus.
- # Laissez reposer à température ambiante pendant 2 heures. Saupoudrez du sucre en poudre au moment du service.

N-B: Vous pouvez remplacer la mélasse de raisin par du sirop de caroube.