



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

Halva di Semolino Ricco

Zengin İrmik Helvası



3 bicchieri di semoli
3,5 bicchieri di zucchero zucchero
Un quarto di pacco burro
Un bicchiere olio di girasole
2 pacchi di vaniglia di vaniglia
Un bicchierino di mandorle
Un bicchierino di nocciole
Un bicchierino di pistacchi
2,5 bicchieri di latte
2,5 bicchieri d'acqua

Nella pentola si mette a burro e d'olio di girasole poi la pentola si inserisce sul fuoco medio.
Quando il burro si scioglie se aggiungono semolino pistacchi nocciole e mandorle si arrossiscono circa per mezz'oretta.
Poi se spegne il fuoco e si lascia per fresca re dopo si aggiunge lo zucchero e se miscela puoi si aggiungono l'acqua latte e vaniglia.
Poi il fuoco si riaccende si cucina sul fuoco finchè arriva al momento di bollimento.
Poi halva si fa sotto sopra. Poi si coperta il coperchio. Si cucina con miscelare circa per mezz'ora ancora.
Quando halva succhia tutti materiali liquidi si leva dal fuoco. Tra pentola il coperchio si mette la carta per succhiare il vapore.
Si bagna la tazza dopo aver riposato circa per mezz'ora dopo alla si mette nella tazza e poi si inverte nel piatto da servire.

Nota: Per essere buono di halva preferisce di usare latte e l'acqua fredda.