



## 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 riaccentre 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 salva preferisce di usare latte e l'acqua fredda.