



Halvah di Gullabiye

Güllabiye Helvası



1 tazza amido di grano
3 tazze d'acqua
2 cucchiaini di burro
1 bicchiere di miele
1 bicchiere di mandorle
1 cucchiaino succo di rosa

- # Le mandorle si mettono nell'acqua e rimangono circa per 3-4 minuti poi si levano dall'acqua e si sbucciano poi si lasciano per asciugare.
- # Un cucchiaino di burro si mette nella pentola poi si inserisce sul fuoco medio dopo aver sciolto si aggiungono le mandorle e si arrossiscono finché cambiano i colori.
- # Sopra si aggiungono miele e l'altra metà di burro si cucinano finché inizia a bollire.
- # In questo momento amido di grano si mette in una tazza alla sopra si aggiunge all'acqua fredda e si miscelano.
- # Nella miscelata di miele si aggiunge la miscelata amido di grano. Si cucinano con miscelare finché diventa solido poi si aggiunge il succo di rosa.
- # Uno stampo di vetro si voglia poi salva preparato si svuota dentro e poi si liscia con il cucchiaino.
- # Dopo si inserisce nello frigo e rimane quasi per due ore. (se rimane una notte intera sarà meglio di più).
- # Dopo di questo tempo si taglia come fetti di baklava.

Nota: Halva di Gullabiye è una dolce della cucina D'Ottomano negli secoli 19.