



Halvah di Gullabiye

Güllabiye Helvasi



1 tazza amido di grano
3 tazze d'acqua
2 cucchiai di burro
1 bicchiere di miele
1 bicchiere di mandorle
1 cucchiaio 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 cucchiaio 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 cucchiaio.

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.