



Halva di Semolino al Formaggio

Peynirli İrmik Helvası



1 tazza di semolino
Mezzo pacco di burro (125 gr)
1 tazzina di caffè olio di girasole
250 gr di formaggi
2 bicchieri di zucchero
Cannella

Olio di girasole e buona si mettono nella pentola e dopo aver riscaldato si aggiunge semolino e si arrossisce sul fuoco medio circa per 20 minuti con miscelare.

Dopo si aggiungono i pezzi di formaggi e si cucinano finché i pezzi di formaggi si sciolgono.

Dopo si aggiungono zucchero e l'acqua quando arriva al momento di bollire il fuoco si regola a basso.

Si cucina finché Succhia bene il liquido con miscelare. Però coperchio e pentola si metta una carta e si lascia ad una parte circa per 15 minuti.

Dopo 15 minuti si inserisce nella tazza con schiacciare poi si inverte nel piatto di dolce.

Alla sopra si pizzica cannella e Servirsi in caldo o fresco.

Nota: Dopo aver messo l'acqua nella halva si può diventare rotnde. Però quando inizia a bollire e si sciolgono i pezzi di formaggi si ridiventa bene liscio.