



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

Hava di Limone

Limon Helvası



1,5 bicchieri di semolini
3 cucchiaini di burro (125 gr)
1,5 bicchieri di zucchero
3 bicchieri di latte
3 limoni

- # Limoni si grattugiano e poi si micelano bene con lo zucchero finché colore di limone passa al limone.
- # Dopo si aggiungono latte ed altra metà di zucchero.
- # Nella ciotola si mette semolino e si arrossisce finché arrossisce. (Minimo 15 minuti).
- # Dopo si aggiunge dallo sciroppo cucchiaino per cucchiaino.
- # Quando arriva al momento di bollire il fuoco si regola a basso e si coperta il coperchio. Si cucina finché non rimane il liquido.
- # Tra pentola e coperchio si mette la carta. Si lascia per mezz'ora.
- # Dopo mezz'ora si miscela e si riempisce nella tazza bagnata con schiacciare.
- # Si inverte sul piatto di dolce e servirsi.

Nota: Halva di limone ed una tariffa tradizionale nella cucina Turca.