



Halva con Arachidi e con Noce

Fıstıklı Cevizli Helva



Mezzo pacco di margarina
2 bicchieri di farina
2 bicchieri di zucchero a polverato
1 bicchiere di latte
1 bicchiere d'acqua
1 tazzina di caffè arachidi
2 tazzine di caffè noce
Cannella

Si scioglie la margarina, sopra s'aggiunge pistacchio e si prende sul fuoco medio. S'arrossiscono finchè pistacchi violano. Poi si filtra l'olio degli arachidi, olio dei pistacchi si mette a una parte. Poi nell'olio che rimasto nella pentola si mette la farina e si arrossisce finchè diventa viola.

Sopra si mette arachidi arrossito e noce pestate.

Noce si arrosisce finchè da il colore alla halva.

sopra si mettono con miscelare miscelata in un' altra pentola l'acqua, latte e zucchero .

Si cuina con miscelare sempre sul fuoco medio. Se halva non si picica nella padella vuoldire che pronta.

Tra coperchio e padella si mette la carta e si lascia a riposare.

Si prende nelpiatto da servire e sopra si pizzica la cannella.

Nota: Questa halva si chiama "halva nera" perchè prende il colore dalla noce.