



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

Halva con Arachidi e con Noce

Fistikli 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 arrossisce 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 vuol dire che pronta.
- # Tra coperchio e padella si mette la carta e si lascia a riposare.
- # Si prende nel piatto da servire e sopra si pizzica la cannella.

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