



Halva Secca

Kuru Helva



1 tazza di farina
3/4 tazzina di zucchero a polverato
Mezza tazza di margarina
1 bicchierino di noce
1 cucchiaino di cannella

- # Farina si mette nella pentola di fare la halva. si arrossisce sul fuoco medio finchè diventa il colore viola.
- # Sopra si mette olio e si scioglie.
- # Dopo che la farina preso tutto olio s'aggiunge lo zucchero a polverato. Ma non si scioglie lascia a croscata.
- # L'ultimamente s'aggiunge la noce pestate. Si miscela e poi si toglie dal fuoco.
- # Poi si prende sul piatto . Poi si ordine bene con dietro di cucchiaino . Pizzica la cannella.
- # Servirsi insieme con il tè.

Nota: Differenza di questa halva delle altre, questa halva si servirsi senza lasciare a riposare.