



Halva di Semolina

İrmik Helvası



2 bicchieri di semolino
1 bicchiere olio di girasole oppure olio di nocciole
2 bicchieri d'acqua
2 bicchieri di latte
3 bicchieri di zuccheri
1 bicchierino interno di mandorle
Cannella

- # Olio vegetale si mette nella pentola, si riscalda sul fuoco, sopra si aggiungono le mandorle sbucciate.
- # Dopo un pò riscaldato le mandorle s'aggiunge semolino. Si arrossiscono con miscelare.
- # Dopo che cambia un pò il colore di semolino si spegne il fuoco.
- # Dopo aver spento 5 minuti il fuoco s'aggiunge 1 bicchiere di latte e si miscela.
- # Poi si riaccende il fuoco e sopra s'aggiunge il sciropo che preparato da un bicchiere di latte , 2 bicchieri d'acqua e 3 bicchieri di zucchero .
- # Si cucina sul fuoco bassato finche si succhia il sciropo. (circa 30 minuti.)
- # Dopo aver succhiato tutto liquido si toglie dal fuoco. Poi sopra si copre con la carta .
- # Dopo si miscela con la forchetta per diventarsi granello.
- # Si prende sul piatto da servire. sopra si pizzica la cannella e poi si servirsi.

Nota: Bisogna di mettere le mandorle nel semolino senza arrossire troppo. Perchè le mandorle si arrossiscono insieme con il semolino anchè. Altrimenti diventano nere e il gusto divente amaro.