



Halva di Semolino Magra

Yağsız İrmik Helvası



Halva di Semolino Magra YAGSIZ IRMIK HELVASI
Ricette delle Halva

2 bicchieri di semolino
4 bicchieri di latte
3 bicchieri di zucchero a velo
1 bustina di vaniglia
1 bicchierino di mandorle

- # Si mettono nella pentola semolino e mandorle sbuciate, si inseriscono sul fuoco basso.
- # Circa mezz'ora si arrossiscono con miscelare.
- # Dopo averci cambiato il colore sopra s'aggiunge latte caldo. Si spegne il fuoco e si copre il coperchio di pentola.
- # Si lascia a riposare per 10 minuti coperchio chiuso. Si succhia latte senza miscelarsi.
- # Dopo questo tempo si apre il coperchio e si aggiungono 2,5 bicchieri di zucchero a velo e vaniglia , si miscelano bene.
- # Poi il coperchio si richiude di nuovo e si lascia a riposare per 5 o 10 minuti.
- # Si prende nel piatto da servire, Sopra si pizzica zucchero a velo rimasto.
- # Si servirsi.

Nota: Questa helva rispetto la'altra diventa un pò picicata.