



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

Halva d'Aside

Aside Helvası



250 gr. di burro
2,5 bicchieri amido di grano
1,5 bicchieri di zucchero polverato
1,5 bicchieri d'acqua

- # Burro si mette in una padella e si scioglie senza bruciare.
- # Sopra si aggiunge amido di grano piano piano con miscelare.
- # Si arrossisce con un miscelatore sul fuoco basso.
- # Si arrossisce per 10 minuti con miscelare.
- # Poi si aggiunge amido di grano e si arrossisce finchè diventa il colore marrone poi si prende dal fuoco. (il tempo di arrossimento totale sul fuoco deve essere minimo 17 minuti)
- # Dopo che arrivato il colore desiderando sia aggiunge la miscelata di zucchero con l'acqua freddamente.
- # Poi si continua a cucinarsi per 5 minuti sul fuoco basso. Poi si toglie dal fuoco.
- # Si mette la carta tra pentola di halva e il coperchio . Si lascia a riposare minimo per mezz'ora.
- # Si servirsi fresco oppure freddo.

Nota: Il materiale base di halva è amido per questo diventa elastica e trasparente . Per questo non bisogna di farsi figure con il cucchiaio.