



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

---

## Halva di Orfano

Öksüz Helvası



1 bicchiere melassa d'uva  
2 bicchieri di farina  
2 bicchieri d'acqua  
2 cucchiaini di burro (50 gr.)  
Per la sopra;  
1 cucchiaino di zucchero a velo

- # Si mettono insieme melassa d'uva ed acqua fredda in una pentola non è alluminio. Si miscelano bene.
- # Si prende 5 cucchiaini da questa miscela. Pentola si mette sul fuoco medio.
- # Dopo che bollita l'acqua melassata , s'aggiunge la farina piano piano. Durante fare questo si miscela sempre.
- # Dopo che tutti materiali sono diventati omogenei , si aggiunge cinque cucchiaini di melassa seprata. Si miscela.
- # Halva si svuota su un pitto oppure in un vassoio piatto. Sopra si piatta.
- # Poi si taglia con il coltello come volendo. E sopra si mette burro sciolto e caldo.
- # La halva opo aver riposato per due ore nel momento da servirsi sopra si pizzica lo zucchero a velo.

Nota: durante preparazione la halva di orfano per il posto d'usarsi melassa d'uva, si può usare anche sciroppo di carruba.