



Halva di Orfano

Öksüz Helvası



1 bicchiere melassa d'uva
2 bicchieri di farina
2 bicchieri d'acqua
2 cucchiali di burro (50 gr.)
Per la sopra;
1 cucchiaio 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 cucchiali 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 cucchiali di melassa seperata. 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 melessa d'uva, si può usare anche sciroppo di carrruba.