



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Халва из манной крупы

Zengin İrmik Helvası



3 стакана манной крупы (500 гр.)
3,5 стакана сахара
1/4 пачки слив. масла
1 стакан подслн. масла
2 пачки ванилина
0,5 стакана миндаля
0,5 стакана фундука
0,5 стакана фисташек
2,5 стакана молока
2,5 стакана воды

- # В кастрюлю положить слив. и подслн. масло. Поставить на средний огонь.
- # Когда слив. масло растопится добавить манную крупу, фисташки, фундук и миндаль. Готовить помешивая 25-30 минут.
- # Снять с огня и выждать немного пока остынет.
- # Затем добавить сахар, перемешать. Добавить воды, молока и ванилин.
- # Снова поставить кастрюлю на сильный огонь и довести до кипения.
- # Убавить огонь, перемешать халву, закрыть крышкой. Время от времени помешивая готовить еще минут 30.
- # Когда жидкость выкипит, снять с огня. Между крышкой и кастрюлей положить бумажное полотенце.
- # Оставить настояться минимум на 30 минут. Чашечку слегка смочить водой, положить в нее халву, утрамбовать, затем перевернуть на сервисную тарелку.

Чтобы халва была рассыпчатой необходимо использовать холодное молоко и воду.