



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

Халва "Гюллябийе" Güllabiye Helvası



1 стакан пшеничного крахмала
3 стакана воды
2 ст.л. слив. масла
1 стакан меда
1 стакан миндаля
1 ст.л. розовой воды

- # Миндаль залить кипящей водой и оставить на 3-4 минуты, затем воду слить, очистить от тонкой шелухи. Высушить.
- # 1 ст.л. слив. масла растопить на среднем огне, добавить миндаль и поджарить до светло-коричневого цвета.
- # Затем добавить оставшееся слив. масло и мёд, довести до кипения.
- # В это время в чашке растворить крахмал в воде, вылить в медовую смесь, и постоянно помешивая варить пока загустеет. Затем добавить розовую воду.
- # Стекланную посуду смазать немного маслом, выложить готовую халву, разравнять.
- # Поставить в холодильник минимум на 2 часа (Лучше оставить на ночь).
Затем порезать ромбиками как пахлаву.

Рецепт принадлежит кухне Османской империи 19 века.