



## Мучная Халва

Un Helvasi



2 стакана муки  
Пол пачки маргарина(125гр)  
1 стакан молока  
1 стакан воды  
1,5 стакана сахара  
Корица

- # Воду,молоко,сахар хорошо взбить.(Сахар должен растаять).
- # Кастрюлю поставить на средний огонь,положить маргарин,когда растопиться,добавить муку.
- # Обжаривать приблизительно 13минут,постоянно помешивая.
- # Выключить огонь и продолжать мешать ещё несколько минут.
- # Немного остудить и добавить сахарно- молочную жидкость.
- # Опять включить огонь,постоянно мешать на среднем огне.
- # Халва будет готова тогда,когда не будет приставать ко дну кастрюли.
- # Снять с огня,накрыть бумажн.полотенцем и закрыть крышкой.Дать настояться 20минут.
- # Ложкой разложить на серв.тарелку,с верху посыпать корицей.

В халву можно добавить кедровые орешки или миндаль.