



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

Халва с Кедровыми и Грецкими Орехами

Fistikli Cevizli Helva



Пол пачки маргарина
2 стакана муки
2 стакана сахара
1 стакан молока
1 стакан воды
Пол стакана кедровых орешков
1 стакан грец.орехов
Корица

- # Растопить маргарин, добавить кедр.орешки, обжарить до розового цвета на среднем огне. Слить масло из кедр.орешков и положить их в другую посуду. В сковороду с маслом добавить просеянную муку и обжарить до розового цвета.
- # Добавить кедр.орешки и грецкие орехи.
- # Продолжать обжаривать пока халва не примет цвет грец.орехов.
- # В другой посуде перемешать воду, молоко, сахар и постепенно, помешивая соединить с халвой.
- # Поварить на среднем огне, постоянно помешивая. Халва будет готова тогда, когда не будет приставать ко дну сковороды.
- # Накрыть сковороду бумажн.полотенцем и закрыть крышкой. Дать настояться.
- # Переложить в серв.тарелку и посыпать корицу.

Эту халву называют "тёмной" потому, что при обжарки с грец.орехами она темнеет.