



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

Сухая Халва

Kuru Helva



1 миска муки
3/4 миски сахара
Пол миски талого маргарина
Пол стакана грец.орехов
1 стол.ложка корицы

- # Муку высыпать в кастрюлю, обжарить на среднем огне до образования розового оттенка (без масла).
- # Добавить маргарин, хорошо размешать.
- # Когда мука пропитается маргарином, добавить сахар, помешать. (Сахар не должен растаять).
- # Добавить измельч. грец. орехи, помешать и снять с огня.
- # Переложить на глубокую серв. тарелку, с верху посыпать корицу.
- # Подавать к чаю.

Это рецепт халвы, которую не нужно настаивать.