



Халва из Манной Крупы

İrmik Helvası



2 стакана манной крупы
1 стакан раст.масла
2 стакана воды
2 стакана молока
3 стакана сахара
Пол стакана миндаля
Корица

- # В кастрюлю налить раст.масло, разогреть на среднем огне, добавить миндаль без кожуры.
- # Когда миндаль станет золотистого цвета, добавить манную крупу.
- Продолжать обжаривать, постоянно помешивая.
- # Когда манная крупа примет светло-коричневый цвет, снять с огня.
- # Через 5 минут долить 1 стакан молока, помешать.
- # Опять поставить на огонь, вылить холодный щербет: (1 стакан молока, 2 стакана воды и 3 стакана сахара довести до кипения).
- # Варить на очень медленном огне, пока не выпариться щербет. (Около 30 минут).
- # Когда халва станет без жидкости, снять с огня и накрыть бумажным полотенцем.
- # Дать настояться, помешать вилкой.
- # Переложить на серв.тарелку, посыпать корицей и подавать к столу.

Для того, чтобы миндаль не стал горьким, жарить его нужно совсем не долго.