



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

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 5минут долить 1стакан молока,помешать.
- # Опять поставить на огонь,вылить холодный щербет:(1стакан молока,2стакана воды и 3стакана сахара довести до кипения).
- # Варить на очень медленном огне,пока не выпариться щербет.(Около 30минут).
- # Когда халва станет без жидкости,снять с огня и накрыть бумажным полотенцем.
- # Дать настояться,помешать вилкой.
- # Переложить на серв.тарелку,посыпать корицу и подавать к столу.

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