



Манная Халва Без Масла

Yağsız İrmik Helvası



2 стакана манной крупы
4 стакана молока
3 стакана сахарной пудры
1 пакетик ванилина (5гр.)
Пол стакана миндаля

- # В кастрюлю положить миндаль без кожуры и манную крупу,поставить на очень медленный огонь.
- # Обжарить 30минут,постоянно помешивая.
- # Долить горячее молоко,выключить огонь,кастрюлю закрыть крышкой.
- # Дать настояться 10минут.Халва должна пропитаться молоком.
- # Открыть крышку,добавить 2,5стакана сахарн.пудры и ванилин,хорошо перемешать.
- # Закрыть крышкой,дать настояться ещё 5-10минут.
- # Переложить на серв.тарелку,с верху посыпать оставшуюся сахарн.пудру.Подавать к столу.

Манная халва без масла более липкая,чем любая другая халва.