



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

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

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