



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

Халва "Асиде"

Aside Helvası



250 гр. слив.масла
2,5 стакана пшеничн.крахмала
1,5 стакана сахара
1,5 стакана воды

- # Слив.масло растопить в сковороде,на медленном огне.
- # Постепенно,помешивая добавить крахмал.
- # Обжаривать на медленном огне,постоянно помешивая.
- # Первые 10минут мешать непрерывно.
- # Продолжать жарить 5-10минут,крахмал примет коричневатый оттенок.(Минимум 17минут,на медленном огне).
- # В горячую халву по немногу долить холодную воду с сахаром.
- # Обжарить ещё 5минут и снять с огня.
- # Накрыть бумажн.полотенцем и закрыть крышкой.Дать настояться минимум 30минут.
- # Подавать тёплым или холодным.

Эта халва прозрачная и эластичная,так как она готовится с крахмалом.