



Халва "Хошмерим"

Hoşmerim



2 стакана рассыпчатого творога
1 стакан муки
2 стакана молока
1 стакан сахара
2 столов.ложки манной крупы
150 гр. слив.масла
15-20 миндальн.орехов

- # Слив.масло растопить в кастрюле,на среднем огне.Досыпать манную крупу,обжарить 5минут.Добавить просеянную муку,продолжать жарить 15минут,постоянно помешивая.
- # Добавить творог.
- # Продолжать обжаривать ещё 10минут,постоянно помешивая.
- # Постепенно,помешивая добавить холодное молоко с сахаром.Поварить 15минут,до получения густой каши.
- # Халву остудить,заполнить в мокрую миску и перевернуть её на серв.тарелку.
- # Для того,чтобы очистить от кожуры миндаль,нужно положить его не надолго в кипяток.С верху халву украсить миндалём.

Турецкий г.Балыкесир прославился своим особым рецептом халвы "Хошмерим".