



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

Халва Оксюз

Öksüz Helvası



1 стакан бекмеза (вываренный до густоты мёда виноградного сока)
2 стакана муки
2 стакана воды
2 стол. ложки слив. масла (50 гр.)
Украсить:
1 стол. ложка сахарной пудры.

- # В кастрюлю (не алюминиевую) налить холодную воду и бекмес. Хорошо перемешать.
- # 5 стол. ложек из этой массы отложить в другую посуду. Кастрюлю поставить на средний огонь.
- # Дать закипеть, постепенно добавив просеянную муку. Постоянно помешивать.
- # Когда масса загустеет и станет без комочков, добавить 5 ложек бекмеза с водой, помешать.
- # Горячую халву переложить на плоскую тарелку и выровнять по поверхности.
- # Порезать на кусочки любой формы, с верха полить кипящее слив. масло.
- # Дать настояться 2 часа, при комн. температуре. Перед тем, как подавать к столу, обсыпать сахарн. пудрой.

Халву так же, вместо виноградного бекмеза можно приготовить с бекмесом рожкового дерева.