

Halvas Simigdalenios - chałwa z semoliny durum

Składniki na 16 porcji:

- Oliwa z oliwek Extra Virgin „Theofilos” 1 szklanka
- Semolina durum Helios 2 szklanki
- Cukier 3 szklanki
- Woda 4 szklanki
- Migdały słupki ½ szklanki
- Ziarno sezamowe ½ szklanki
- Skórka z 1 cytryny
- Goździki 1 łyżeczka
- Cynamon kora 1szt
- Cynamon mielony ½ łyżeczki

Przygotowanie:

Syrop : Gotujemy wodę z cukrem, skórką z cytryny, laską cynamonu oraz goździkami przez około 5 minut a następnie odcedzamy.

W głębokim garnku rozgrzewamy oliwę i podsmażamy semolinę na złoty kolor ciągle mieszając. Następnie dodajemy kolejno migdały i ziarno sezamowe. (podsmażamy mieszając). Kiedy masa nabierze złocistego koloru zdejmujemy garnek z ognia i ostrożnie wlewamy przygotowany syrop. Garnek stawiamy ponownie na ogniu i gotujemy hałwę ciągle mieszając. Kiedy zgęstnieje przekładamy do foremki i posypujemy cynamonem. Podajemy na ciepło lub na zimno.