

# Halva



8



30 min

## Potrebno je

- 200 ml ulja (1 čaša)
- 200 g brašna
- 200 g šećera
- 400 ml vode

## Porjeklo recepta

Halva je naziv za niz orijentalnih slastica koje su rasprostranjene širom Bliskog Istoka, Centralne Azije i Indije. Ime dolazi od turske riječi "helva", koja potiče od arapske riječi "ḥalwā" (slatkiš), gdje "ḥalāwa" znači "slatkoća". Također je rasprostranjena širom svijeta, uključujući Balkan, gdje ima tradicionalnu vrijednost u proslavama različitih kulturnih i vjerskih običaja.



## Kako pripremiti

1. Zagrijte ulje u šerpi.

Dodajte brašno i neprekidno miješajte. Važno je stalno miješati kako bi se halva ravnomjerno pekla, jer se lako može zalijepiti za dno, što traje oko 20 minuta.

2. Nastavite miješati dok smjesa ne dobije bež boju.

3. U međuvremenu, stavite šećer i vodu u drugu šerpu i zagrijavajte dok ne prokuhaju. Kada brašno dobije bež boju, sklonite šerpu s vatre. Pokrijte šerpu i pažljivo ulijte sirup kroz mali otvor. Budite oprezni jer smjesa može prskati i opeći vas.

4. Ostavite smjesu poklopljenu nekoliko sekundi, a zatim dobro promiješajte kako biste izbjegli grudice.

Oblikujte halvu žlicom i stavite na tanjir. Ukrasite po želji.

Prijatno!