

## Recept voor Halva (griesmeelcake)

### *Benodigdheden*

0,75 liter melk<sup>1</sup>

225 gram bruine suiker

60 gram rozijnen

200 gram geklaarde boter (Ghee)<sup>2</sup>

225 gram griesmeel

### *Bereiding*

Breng de melk in een pannetje aan de kook en voeg op het moment waarop de melk omhoog begint te schuimen de suiker en de rozijnen toe. Laat het geheel op kleine vlam doorkoken. Roer het mengsel af en toe om.

Smelt in een andere pan met dikke bodem de geklaarde boter. Voeg het griesmeel toe en roer goed door. Rooster het griesmeel in de boter op een matige vlam en roer regelmatig om voor een gelijkmatige verdeling van de hitte. Als het geheel goudbruin is en qua textuur lijkt op nat zand draait u de vlam laag. Giet het melkmengsel onder voortdurend roeren langzaam en voorzichtig bij het geroosterde griesmeel. Let op: zodra u de melk toevoegt, begint het mengsel te spetteren. Roer het geheel goed door om klontering te voorkomen.

Afhankelijk van hoe lang u het nog laat koken wordt de Halva romig of wat steviger en droger. Ervaring gaat u leren precies de juiste Halva te maken.

### *Variaties*

Halva kent vele smaakvarianties. Wanneer de Halva klaar is kunt u bijvoorbeeld ook geroosterd amandelschaafsel toevoegen of geroosterde kokos. Maar ook andere noten of gedroogde vruchten kunnen de smaak van de Halva versterken. Een klein beetje geraspte sinaasappelschil geeft een frisse smaak. Zo nodig kan ook een theelepelt sinaasappelsap worden toegevoegd.

---

<sup>1</sup> Kan worden vervangen door water of water en melk half om half.

<sup>2</sup> Kan worden vervangen door roomboter.