

ΧΑΛΒΑΣ



Υλικά

Για το χαλβά

0.5 κούπα ελαιόλαδο

1 κούπα σιμιγδάλι

0.5 κούπα φιλοκομμένα αμύγδαλα

Για το σιρόπι

1.5 κούπα ζάχαρη

2 κούπες νερό

2,3 γαρύφαλλα

1 ξυλάκι κανέλα

Λίγο ξύσμα πορτοκαλιού

Εκτέλεση

1. Βράζουμε όλα τα υλικά για το σιρόπι μαζί για 3-4 λεπτά και αφήνουμε το μίγμα να κρυώσει.
2. Σε άλλο σκεύος σοτάρουμε το σιμιγδάλι μέχρι να πάρει χρώμα. Αποσύρουμε από τη φωτιά και ρίχνουμε το ζεστό σιρόπι και τα αμύγδαλα.
3. Ανακατεύουμε σε σιγανή φωτιά έως ότου το σιρόπι να απορροφηθεί.
4. Αποσύρουμε το σκεύος από τη φωτιά το σκεπάζουμε με μια καθαρή πεσέτα και το αφήνουμε μέχρι να κρυώσει.
5. Βάζουμε τον χαλβά σε φόρμα ώστε να πάρει το σχήμα που θέλουμε και τον τοποθετούμε σε πιατέλα. Η μητέρα μου τον σέρβιρε σε πιατέλα σε ατομικό μέγεθος χρησιμοποιώντας το κουτάλι του παγωτού.
6. Πασπαλίζουμε με σκόνη κανέλας.

Σημείωση

Το σιμιγδάλι είναι αλεσμένος κόκκος από σκληρό σιτάρι και περιέχει όλα τα θρεπτικά συστατικά από το εσωτερικό του κόκκου. Διαθέτει πολλές βιταμίνες και μεταλλικά στοιχεία και είναι ιδανικό για μια υγιεινή διατροφή. Η ρίζα της λέξης προέρχεται από τα αρχαία Ελληνικά. Ο χαλβάς είναι ιδανικός για τις ημέρες της νηστείας διότι δεν περιέχει καθόλου λιπαρά συστατικά.