

Χαλβάς σιμιγδαλένιος "Λίτσας"

Συντάκτης: Λίτσα

Παραδοσιακή Θεσσαλική συνταγή (γλυκό): **Χαλβάς σιμιγδαλένιος**

Υλικά

2 φλιτζάνια τσαγιού σιμιγδάλι χοντρό

1 " " λάδι

2 " " ζάχαρη

5 " " νερό

1/4 " " καρυδόπιχα

1/4 " " σταφίδες

2 κομμάτια κανέλλας

3 γαρύφαλλα

1 φλούδα λεμονιού

Εκτέλεση

Βράζετε το νερό με τη ζάχαρη και τα μυρωδικά επί 2-3 λεπτά.

Βάζετε σε κατσαρόλα το λάδι να κάψει και ρίχνετε σιγά-σιγά το σιμιγδάλι.

Το καβουρδίζετε και ρίχνετε την καρυδόπιχα. Όταν κοκκινίσει ρίχνετε τις σταφίδες αφού το τραβήξετε από τη φωτιά, ρίχνετε και το σιρόπι και ανακατεύετε στη φωτιά έως ότου πήξει ελαφρά.

Σκεπάζετε το χαλβά και φορμάρετε όταν βγει από τη φόρμα πασπαλίστε με κανέλλα.

Ο **Χαλβάς σιμιγδαλένιος** της "Λίτσας" είναι ένα υπέροχο νηστίσιμο γλυκό.