

## Halvas (Χαλβάς)

1 verre d'huile d'olive ( 1ποτήριλάδι)  
2 verres de semoule ( 2 ποτήρια σιμιγδάλι)  
3 verres de sucre ( 3 ποτήρια ζάχαρη)  
4 verres d'eau ( 4 ποτήρια νερό)  
20 gr d'amandes ασπρισμένα (αμύγδαλα)  
80 gr pignons (κουκουνάρι)  
cannelle et girofle (λίγο κανελα και γαρύφαλλο)

Mettre dans une casserole la semoule, l'huile et les amandes coupées dans la longueur, sur feu très doux.

Remuer sans cesse avec une cuillère en bois pendant 30 à 40 minutes. Il est important de faire revenir sur feu doux longtemps, c'est ce qui donnera sa couleur blanche au halva.

Dans une autre casserole, faire chauffer l'eau et le sucre. Verser le sirop chaud sur la semoule torréfiée refroidie.

Mettre le tout sur le feu et remuer constamment jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau et que le mélange devienne ferme.

Transvaser le halva dans un moule ou dans des ramequins ou moules individuels. Laisser refroidir pendant environ une heure. Démouler, parsemez de cannelle et servir.

Ρίχνουμε το σιμιγδάλι, το λάδι και τα αμύγδαλα σε μια κατσαρόλα και την τοποθετούμε σε πολύ χαμηλή φωτιά.

Ανακατεύουμε συνεχώς με μια κουτάλα για 30 - 40 λεπτά. Το αργό καβούρδισμα είναι που κάνει το χαλβά λευκό.

Σε μια άλλη κατσαρόλα ζεσταίνουμε το νερό με τη ζάχαρη και αδειάζουμε το σιρόπι πάνω από το καβουρδισμένο σιμιγδάλι (να είναι κρύο το σιμιγδάλι).

Ανοίγουμε τη φωτιά και ανακατεύουμε συνεχώς έως ότου σωθεί το νερό και το μείγμα γίνει σφιχτό.

Μοιράζουμε το χαλβά σε μια φόρμα της αρεσκείας μας ή σε ατομικά φορμάκια, τον αφήνουμε να κρυσώσει για περίπου 1 ώρα, ξεφορμάρουμε, πασπαλίζουμε με κανέλα και σερβίρουμε.