**A delicious Iranian Desert: 🔶Milk Halva**

Which has a very delicious taste and a very attractive color

Ingredients:

🔺White flour: a French glass (or a cup)

🔺Milk: a glass and a half

🔺Liquid oil: half a glass

🔺Sugar: 3/4 glass or 1 glass (it depends on how much you desire your Halva to be sweet)

🔺Cardamom water less than half a glass (or Cardamom powder 1 teaspoon and a half)

🔺Brewed saffron: 1 tablespoon

Note to remind: (Ground saffron is mixed with a bit of hot water, then it is heated softly at the low-level flame for about 15 minutes.)

🔺Golab (rose- water): less than 1/2 glass

🔺Coconut powder (optional): 1 -1/5 tablespoon

♦️Instruction:

To begin, pour the milk into a pot, sugar and mix them thoroughly. Then, put the pot on the flame and add cardamom water or ground cardamom. Let the mixture boil for a few minutes and add Golab (Rose Water) and saffron to the pot. After doing these, ingredients are well mixed, then you should turn off the oven flame. Sift the flour into the other pot, put on the low flame, and stir it constantly until the raw smell of flour disappears then you see that the color of the Halva is changing to gold; But you must be careful not to burn the flour. Pour the roasted flour into a bowl and sift again to have soft bullet-free flour. Then add the oil to the sifted flour and fry the flour for a while in the oil. Gradually, add milk to the mixture and stir it. Remember that the flame should be set at a low level. Stir until the time you find the Halva uniformed. You would see it removed from the pot's sidewalls and gathered in the middle and on the bottom of it. If desired, 1 to 1/5 tablespoon of coconut powder may be added to the Halva for a better taste. Now, your Halva is ready to garnish with pistachio and almond slices.

**متن اصلی**

حلوا\_شیر

حلوای خیلی خوشمزه و خوشرنگ

🔸آرد سفید ۱ لیوان فرانسوی(یا پیمانه)

🔸روغن مایع نصف لیوان

🔸شیر ۱و نیم لیوان

🔸شکر ۳/۴لیوان(میتونید ۱ لیوان هم استفاده کنید)

🔸عرق هل نصف لیوان کمتر(میتونید از پودرهل هم استفاده کنید)

🔸زعفران دم کرده غلیظ ۱ ق م پر

🔸گلاب نصف لیوان کمتر

🔸پودرنارگیل درصورت تمایل ۱ تا ۱/۵ ق غ

📝ابتدا ۱/۵ لیوان شیر رو بهمراه شکر مخلوط و روی گاز میزاریم ،عرق هل یا پودرهل رو اضافه کرده میزاریم تا کمی بجوشد و شکر کاملا حل شود ، سپس گلاب رو بهمراه زعفران اضافه کرده و شعله گاز رو خاموش میکنیم.

بعد از اینکه شهدرو درست کردیم حالا میریم سراغ آردمون

آرد رو درقابلمه الک کرده روی شعله کم گذاشته و مدام بهم میزنیم تابوی خامی آرد ازبین برود و کمی تغییر رنگ بدهد(طلایی شود) ولی باید مراقب باشیم تا آرد نسوزد.

آردطلایی رنگ رو درظرفی ریخته و مجدد در قابلمه الکش میکنیم تا آردی بدون گلوله داشته باشیم .سپس روغن رواضافه کرده و مخلوط میکنیم ،من کمی آرد رو در روغن هم تفت دادم .

شیر رو در چندمرحله به آردمون اضافه میکنیم و تندتند هم میزنیم تابخورد هم بروند .زیرشعله همچنان کم باید باشد.

آنقدرهم میزنیم تا حلوا یکدست شده و از قابلمه جداشده و در وسط جمع شود. درصورت تمایل برای خوشمزه ترشدن حلوا، میتونید ۱تا۱/۵ ق غ پودرنارگیل به حلوا اضافه و مخلوط کنید.حلوای ما آماده تزیین است🌀‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌‌