

20 Μαρτίου 2016

Χαλβάς Φαρσάλων: ο ένας!

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

image not found or type unknown



photo: durksphotobox@Flickr

της Στέλλας Αλαφούζου

Κυριακή μεσημέρι. «Να σου φτιάξω χαλβά Φαρσάλων;», με ρωτάει. «Ναι, φτιάξε ό,τι θες» της απαντώ ενώ πληκτρολογώ κάτι στο κινητό μου. Ούτε ήξερα τι με ρώτησε, ούτε ήξερα τι θα πει χαλβάς Φαρσάλων, μιας και ο χαλβάς σιμιγδαλένιος ή από ταχίνι δεν είναι το καλύτερό μου. Κάπως έτσι την περασμένη Καθαρά Δευτέρα ένα πυρέξ με ένα καραμελοδιάφανο γλυκάκι με άσπρα αμύγδαλα παρουσιάστηκε στον πάγκο της κουζίνας. Όσο κι αν έβαλα τα δυνατά και τα αδύνατά μου για να κλέψω την παράσταση με την γαριδομακαρονάδα μου (για την οποία θα τα πούμε προσεχώς) ο άγνωστος Φ (από τα Φάρσαλα) έκανε τη διαφορά. Ελπίζω να μην παχαίνει διότι το μισό πυρέξ το απόλαυσα με μάτια κλειστά και ηδονικά μμμμμ... Ας δούμε πόσο εύκολα φτιάχνεται το θαύμα!

Χαλβάς Φαρσάλων

Υλικά για ένα μεσαίου μεγέθους πυρέξ:

- **2 κούπες ζάχαρη**
- **1 κούπα νισεστέ**
- **2 κούπες νερό**
- **μισή κούπα ελαιόλαδο**
- **1 κούπα αμύγδαλα αποφλοιωμένα**

Σε ένα σκεύος ανακατεύουμε το νερό, το λάδι, τη 1 κούπα ζάχαρη και το νισεστέ. Σε μια κατσαρόλα ρίχνουμε τη 1 κούπα ζάχαρη και την καίμε για να γίνει καραμέλα. Στη συνέχεια αδειάζουμε το μείγμα που έχουμε στο σκεύος και ανακατεύουμε συνέχεια για να μη κολλήσει.

Μόλις αρχίσει να πήζει, προσθέτουμε τα αμύγδαλα και στη συνέχεια αδειάζουμε το μείγμα σε πυρέξ που νωρίτερα έχουμε αλείψει καλά με λάδι. Ψήνουμε στο γκριλ για 20 λεπτά. Ευκολάκι;

Τρώγεται φανταστικά με καφεδάκι ελληνικό και καλή παρέα.

Πηγή: bostanistas.gr