



## Συμιγαλένιος χαλβάς με μέλι

για 6-8 φορμάκια ή μία στρόγγυλη μεγάλη φόρμα

### Υλικά:

- 1 κούπα σιμιγδάλι χοντρό
- 2 χούφτες ωμά αμύγδαλα
- 1¾ κούπα νερό
- 400γρ μέλι
- 135γρ βούτυρο καρύδας
- 1 κουτ. γλ. κανέλας
- ⅓ κουτ γλ κάρδαμο
- ½ κ.γ. ξύσμα λεμονιού
- ½ κ.γ. ξύσμα πορτοκαλιού



### Εκτέλεση:

1. Βάζουμε το μέλι, το νερό, τα μπαχαρικά και τα ξύσματα των φρούτων σε ένα κατσαρολάκι, μόλις πάρουν βράση σβήνετε το μάτι και το αφήνετε για 10 λεπτά να βγάλουν τα έλαιά τους τα ξύσματα των φρούτων και τα μυρωδικά να μοσχομυρίσουν.
2. Βάζετε τη μία χούφτα αμύγδαλα στο multi να γίνουν σαν αλεύρι και ανακατεύετε με το σιμιγδάλι σε μία μικρή κατσαρόλα.
3. Χοντροκόψτε τη δεύτερη χούφτα αμύγδαλα στο multi και προσθέστε τη στο σιμιγδάλι επίσης.
4. Προσθέστε το βούτυρο καρύδας και καβουρδίστε το σιμιγδάλι με τα αμύγδαλα και το βούτυρο **ΑΝΑΚΑΤΕΥΟΝΤΑΣ ΣΥΝΕΧΕΙΑ** μέχρι να ροδίσει και να μυρίσει, περίπου 5 λεπτά. Μόλις νομίζετε ότι άρχισε να καίγεται τραβήξτε την κατσαρόλα από το μάτι!
5. Προσεκτικά ρίξτε το σιρόπι μέσα στο σιμιγδάλι και ανακατεύετε μέχρι να το ρουφήξει.
6. Φορμάρετε και αφήστε να κρυώσει.
7. Πασπαλίστε με έξτρα καννέλα στο σερβίρισμα.

### Σημειώσεις:

- Διατηρείται έξω ή εντός ψυγείου αν το προτιμάτε δροσερό!
- Μπορείτε να προσθέσετε και καρύδια ή σταφίδες για έξτρα γεύση ή το σερβίρισμα.

