

Alva za arfe



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 2 kašike** maslaca
- **oko 4 kašike** brašna
- **6 kašika** šecera
- **oko 2 dl** ključale vode
- **80 g** suvog groža

Priprema

Otopiti maslac, pa dodati brašno. Pržiti ga da dobije lepu, braon boju, mešajući da ne zagori. Suvo grože potopiti u toplu vodu. Onih 2 dl vode dovesti do ključanja. Izmaci šerpicu sa šporeta i sipati ključalu vodu, ali ne celu kolicinu odjednom, vec da prekrije upeceno brašno. Ne mešati, nego ostaviti da brašno upije vodu i da prestanu da se pojavljuju mehurici, tek onda promešati alvu. Brašno na ovaj nacin upije vodu, a ne dolazi do prskanja, a voda se dodaje po malo, jer zavisi koliko ce je brašno upiti, zato je uvek bolje imati spremljenu vecu kolicinu...Dodati šecer i oceeno suvo grože, pa vratiti na šporet i mešati još par minuta, da se šecer otopi. Alva je gotova kad se ne osecaju kristali šecera kad se proba. Prebaciti alvu u tanjirice i kašikom je malo rastresti.

Savet

Ova alva se pravi kad je arfe, praznik pre poetka meseca Ramazana i vrlo se poštuje u islamskom svetu. Svojevremeno se pravila i kao poslastica na svadbarskim svetkovinama, ali prvenstveno ima ovaj duhovni, verski aspekt... Nadam se da sam koliko-toliko pojasnila šta je arfe, i, mislim da je bogatstvo u toj razliitosti, a opet slinosti...