

## ΧΑΛΒΑΣ με Σιμιγδάλι



- 2 φλιτζάνια τσαγιού Σιμιγδάλι Χονδρό Melissa
- 1 φλιτζάνι λάδι εκλεκτό
- 2 ½ φλιτζάνια ζάχαρη
- ½ φλιτζάνι μέλι
- 5 φλιτζάνια νερό
- ? φλιτζάνι καρυδόψιχα χονδροκομμένη
- Ω? φλιτζάνι κουκουνάρια
- ? φλιτζάνι σταφίδες ξανθές
- 2 κομμάτια κανέλλας
- 3 γαρύφαλλα
- 1 φλούδα λεμονιού

Βράζουμε το νερό, τη ζάχαρη, το μέλι και τα μυρωδικά για 2-3'. Αφαιρούμε τα μυρωδικά και διατηρούμε το σιρόπι καυτό. Βάζουμε σε φαρδιά κατσαρόλα το λάδι να κάψει. Ρίχνουμε λίγο-λίγο το σιμιγδάλι, ανακατεύοντας διαρκώς με ξύλινη κουτάλα. Το καβουρδίζουμε να ξανθύνει. Ρίχνουμε τα καρύδια και τα κουκουνάρια. Εξακολουθούμε το καβούρντισμα σε σιγανή φωτιά ανακατεύοντας συνεχώς, γιατί καίγεται πολύ εύκολα. Όταν το σιμιγδάλι ξανθύνει, τραβάμε την κατσαρόλα από τη φωτιά, ρίχνουμε τις σταφίδες που έχουμε πλύνει και σκουπίσει καλά και προσθέτουμε το σιρόπι. Βάζουμε την κατσαρόλα σε σιγανή φωτιά μέχρι ν' απορροφήσει το σιμιγδάλι το υγρό του. Κατεβάζουμε, ανακατεύουμε, σκεπάζουμε με καθαρή πετσέτα για 5' και φορμάρουμε το χαλβά σε μεγάλη φόρμα ή σε ατομικά φορμάκια. Ξεφορμάρουμε σε πιατέλα, πασπαλίζουμε με ζάχαρη και κανέλλα και σερβίρουμε.