

Σιμιγδαλένιος χαλβάς με πορτοκάλι, αμύγδαλα και αποξηραμένα φρούτα. Ένα υπέροχο γλυκό, νηστίσιμο και αγαπημένο διαχρονικά στην Ελληνική παράδοση. Τα αρώματα και οι γεύσεις πραγματικά σε ταξιδεύουν. Απολαύστε τον!

## Τι θα χρειαστείτε

60 ml σπορέλαιο (ηλιέλαιο ή καλαμποκέλαιο)

200 γρ. σιμιγδάλι χοντρό

50 γρ. σιμιγδάλι ψιλό

70 γρ. αμύγδαλα

60 γρ. αποξηραμένα φρούτα

1 κ.γλ. κανέλα σκόνη

1/2 κ.γλ. γαρίφαλο σκόνη

1/2 κ.γλ. μοσχοκάρυδο

Για το σιρόπι:

200 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική

120 ml χυμός πορτοκαλιού

400 ml νερό

1 στικ κανέλας

# Χαλβάς σιμιγδαλένιος

## Εκτέλεση συνταγής

Βάζουμε το σπορέλαιο σε κατσαρόλα με χοντρό πάτο. Μόλις ζεσταθεί ρίχνουμε το σιμιγδάλι. Ανακατεύουμε συνεχώς σε χαμηλή φωτιά μέχρι να καβουρδιστεί το σιμιγδάλι και να ελευθερώσει τα αρώματά του, περίπου 15 λεπτά.

Εν τω μεταξύ ετοιμάζουμε το σιρόπι. Σε άλλη κατσαρόλα βάζουμε το νερό, το χυμό πορτοκαλιού και τη ζάχαρη και ανακατεύουμε. Βάζουμε και το ξυλάκι κανέλας.

Μόλις πάρει βράση, χαμηλώνουμε τη φωτιά και αφήνουμε το σιρόπι να βράσει 5 λεπτά περίπου.

Στη συνέχεια, όταν είμαστε ευχαριστημένοι από το καβούρδισμα του σιμιγδαλιού, ρίχνουμε στο σιμιγδάλι τα αμύγδαλα, τα φρούτα και τα μπαχαρικά. Ανακατεύουμε για 2-3 λεπτά και στη συνέχεια προσθέτουμε με μια βαθιά κουτάλα σταδιακά το σιρόπι, ανακατεύοντας συνεχώς και προσέχοντας να μην καούμε αν πετάξει φουσκάλες ο χαλβάς. Είναι έτοιμος όταν έχει πιει το σιρόπι και ξεκολλάει εύκολα από την κατσαρόλα.

Σβήνουμε τη φωτιά. Τον σκεπάζουμε με πετσέτα και τον αφήνουμε λίγο να τραβήξει.

Στη συνέχεια τον αδειάζουμε σε φόρμα της επιλογής μας και τον αφήνουμε να κρυώσει εντελώς.

Ξεφορμάρουμε και γαρνίρουμε με κανέλα.

Καλή απόλαυση!

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και [Μπακλαβάς Παραδοσιακός με Καρύδι](#)

# Χαλβάς σιμιγδαλένιος

## Βήμα προς Βήμα

- 1 Βάζουμε το σπορέλαιο σε κατσαρόλα με χοντρό πάτο. Μόλις ζεσταθεί ρίχνουμε το σιμιγδάλι.
- 2 Ανακατεύουμε συνεχώς σε χαμηλή φωτιά μέχρι να καβουρδιστεί το σιμιγδάλι και να ελευθερώσει τα αρώματά του, περίπου 15 λεπτά.
- 3 Εν τω μεταξύ ετοιμάζουμε το σιρόπι. Σε άλλη κατσαρόλα βάζουμε το νερό, το χυμό πορτοκαλιού και τη ζάχαρη και ανακατεύουμε. Βάζουμε και το ξυλάκι κανέλας.
- 4 Μόλις πάρει βράση, χαμηλώνουμε τη φωτιά και αφήνουμε το σιρόπι να βράσει 5 λεπτά περίπου.
- 5 Στη συνέχεια, όταν είμαστε ευχαριστημένοι από το καβούρδισμα του σιμιγδαλιού, ρίχνουμε στο σιμιγδάλι τα αμύγδαλα, τα φρούτα και τα μπαχαρικά.
- 6 Ανακατεύουμε για 2-3 λεπτά και στη συνέχεια προσθέτουμε με μια βαθιά κουτάλα σταδιακά το σιρόπι, ανακατεύοντας συνεχώς και προσέχοντας να μην καούμε αν πετάξει φουσκάλες ο χαλβάς. Είναι έτοιμος όταν έχει πιει το σιρόπι και ξεκολλάει εύκολα από την κατσαρόλα.
- 7 Σβήνουμε τη φωτιά. Τον σκεπάζουμε με πετσέτα και τον αφήνουμε λίγο να τραβήξει.

8 Στη συνέχεια τον αδειάζουμε σε φόρμα της επιλογής μας και τον αφήνουμε να κρυώσει εντελώς. Ξεφορμάrouμε και γαρνίrouμε με κανέλα. Καλή απόλαυση! Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και Μπακλαβάς Παραδοσιακός με Καρύδι