

Χαλβάς κατσαρόλας

1 ποτηρί αμυγδαλα κομμενα στη μυση

3-4 κουταλιές λάδι

1-3/4 ποτηριου ζάχαρη

4 ποτηρια νερο

2 κομμάτια κανέλα

2-6 κουταλιες ροδοσταγμα (εξαριεται ποσο εντονη σας αρεσει η μυρωδια)

3/4 ποτηριου λαδι

2 ποτηρια σιμιγδαλι

Ζεσταίνετε σε μέτρια - αντικολλητική καλύτερα - κατσαρόλα τις 3-4 κουταλιές λάδι, και ρίχνετε τα αμυγδαλα. Τα ανακατεύετε συνεχώς μέχρι να ροδίσουν,

και τα αδειάζετε σε πιάτο (μαζί με όσο λάδι τυχόν έχει μείνει) πάνω στο οποίο έχετε τοποθετήσει διπλό απορροφητικό χαρτί. Ετοιμάζετε το σιρόπι: ρίχνετε σε μικρή κατσαρόλα τη ζάχαρη, το νερό, και τα κομμάτια κανέλας. Τα βάζετε στη φωτιά και μόλις κοχλάσουν τα κατεβάζετε, και ρίχνετε το ροδοσταγμα. Στη συνέχεια ζεσταίνετε λίγο το λάδι στην κατσαρόλα από την οποία έχετε αδειάσει τα αμυγδαλα. Κατόπιν ρίχνετε το σιμιγδαλι, και ανακατεύετε διαρκώς μέχρι να ξανθύνει πολύ ελαφρά. Κατεβάζετε την κατσαρόλα από τη φωτιά και πολύ προσεκτικά (στην αρχή κουταλιά κουταλιά) βάζετε το ζεστό σιρόπι. Τα ξαναβάζετε σε χαμηλή τώρα φωτιά, προσθέτετε και τα αμυγδαλα και πάλιν ανακατεύετε διαρκώς μέχρι να απορροφηθεί όλο το σιρόπι και να ξεκολλά το μίγμα από τα τοιχώματα της κατσαρόλας. Βάζετε το χαλβά σε φόρμα και όταν κρυώσει τον ξεφορμαρετε.