

Colivă Stavropoleos

- 1 kg. arpacaș
- 1 kg. nucă
- 500 g. miere
- 8 pliculețe zahăr vanilat
- o jumătate de sticlură esență de vanilie
- pesmet
- coajă de lămâie

Cu 6-7 ore înainte de fierbere se pune apă clocotită, o dată și jumătate cantitatea de arpacaș, peste arpacașul spălat și se acoperă cu capac.

Cînd se pune la foc se adaugă un vîrf de sare și apă fiartă care acoperă arpacașul, depășindu-l cam de un deget. Nu se amestecă pînă fierbe. La nevoie se adaugă apă fiartă. Focul trebuie să fie potrivit.

După ce a fiert, se pune deasupra jumătate din cantitatea de nucă măcinată mărunt, să nu prindă coajă și se lasă vasul descoperit pînă dimineață.

Dimineață arpacașul va fi întărit; se fărîmițează cu mîna apoi se adaugă: cealaltă jumătate din cantitatea de nucă măcinată mai mare și puțin prăjită; mierea; coaja de lămâie; vanilia; zahărul vanilat.

Pesmetul reglează consistența, dar este important și pentru gust, cantitatea variază.