

Kesari



Kesari er en dessert som kan serveres varm, eller deles opp i biter og serveres kald. Den lages ofte til ulike høytider og er en del av måltider i templer og bryllup, hvor den symboliserer sødme og glede i livet. Navnet kesari kommer fra ordet "Kesar" som betyr safran på sanskrit, og det er tradisjonelt safran som gir den karakteristiske gule fargen. Vi har brukt konditorfarge for en billigere variant.

Dette trenger du

2,5 dl semulegryn

1,8 dl sukker (juster etter smak)

6 dl vann

2 ss ghee eller smør

12 cashewnøtter og 12 rosiner

En klype safrantråder (oransje konditorfarge)

1 ts malt kardemomme

Fremgangsmåte

- Varm ghee/smør i en tykkbunnet kjele.
- Del nøttene i to og stek til de er gylne. Tilsett rosinger og stek til de sveller. Ta de ut og sett til side.
- I samme kjele, tilsett semulegryn og rør godt slik at det dekkes av ghee/smør. Rist på lav/

middels varme til det blir lett aromatisk og sprøtt. Skal ikke brunes.

- I en annen kjele, kok opp vannet. Tilsett safran eller konditorfarge i vannet.
- Hell det kokende vannet i semulegrynsblandingen mens du rører kontinuerlig.
- Kok på lav varme til vannet er absorbert og blandingen tykner.
- Rør inn sukkeret. Blandingens vil bli litt tynnere igjen, men vil tykne.
- Tilsett kardemomme. Når blandingen har en glatt konsistens, tilsett de stekte nøttene og rosinene, evt. fordel dem på toppen tilslutt.
- Ha den i en form om den skal spises kald. Kan da deles i biter før servering.



FORUT
Barneaksjonen