



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİRİ HURMA (PAKİSTAN)

<https://www.lezzetsirri.com>

Şehriyeli Sütlaç

1 litre süt
1/2 su bardağı tel şehriye
1 su bardağı toz şeker
7-8 adet tane kakule
50 gr. badem
50 gr. şam fıstığı
5-6 adet hurma
1/2 su bardağı çekirdeksiz kuru üzüm
1 çorba kaşığı hindistancevizi rendesi
4 çorba kaşığı sıvıyağ

Sütü tencereye koyun, içine birkaç adet kakule atarak kaynamaya bırakır. Böylece kakulenin tüm kokusu süte geçer. Bademleri kaynayan sıcak suya atın, hemen süzüp, baş parmağınız ve işaret parmağınız arasında oarak kabuklarını çıkarın. İnce ince kıyın. Hurmaların çekirdeklerini çıkarın. Küçük küçük doğrayın. Şam fıstıklarının ince kabuklarını soyun, ince ince kıyın. Kalan kakulelerin kabuklarını çıkarıp tohumlarını dövün. Sıvıyağı tavaya koyun, kızınca içine dövmüş olduğunuz kakule tohumlarını, üzümünü, kıyılmış bademleri, şam fıstığını, hindistancevizini ve hurmaları atın. Şöyle bir çevirip üzerine şehriyeleri ilave edin ve şehriyeler altın rengi alıncaya kadar kavurun. Daha sonra tavada birlikte kavrulmuş tüm malzemeyi kaynayan sütün içine boşaltın ve karıştırarak, şehriyeler yumuşayıp tatlı biraz koyulaşmaya kadar pişirin. Pişen tatlınızı ateşten alıp bir servis kabına boşaltın ve soğuk olarak servis yapın. Dilerseniz içine bir parça portakal veya yasemin çiçeği esansı ekleyebilirsiniz.

Pakistanlılar hazırladıkları bu tatlının üzerine dostluk simgesi olarak gümüş veya altın yapraklar sererler.