



حلوای نذری

روز شهادت امام رضا (ع) که می شود، مادر احسان حلوای نذری درست می کند. آن روز هم می خواست حلوای نذری پیزد. او مقداری آرد الک کرد و داخل ماهیتابه ریخت. آرد ها را کمی تفت داد. بعد مقداری کره هم به آرد اضافه کرد تا آرد سرخ شود. نصف پیمانه گلاب به آرد اضافه کرد و هم زد. بعد، خرماهایی که هسته شان را گرفته بود، به مواد اضافه کرد و با گوشت کوب آن ها را له کرد. سپس مقداری دارچین اضافه کرد. وقتی حلوای آماده شد، آن را کنار گذاشت تا سرد شود. مقداری مغز گردوی خرد شده هم برای تزئین روی حلوای ریخت. بعد هم آن را به اندازه های لقمه ای کوچک درآورد.

مادر از احسان خواست که سینی حلوای را به مغازه پدرش ببرد تا مردم از آن بخورند. احسان از اینکه نذری را به مردم تعارف می کرد، خیلی خوش حال بود.



چی لازم داریم؟

خرما، به میزان لازم

آرد، دو پیمانه

گلاب، نصف پیمانه

دارچین، به میزان دل خواه

مغز گردو، به میزان دل خواه

کره، یک عدد متوسط

