



حلوای نذری

برای مراسم اربعینی، مادر و خاله‌ی مبینا قرار بود حلوای نذری درست کنند. مبینا هم خیلی خوش حال بود که می‌تواند توی درست کردن نذری به مادرش کمک کند. خاله داشت آرد برنج را الک می‌کرد. مادر به مبینا گفت شکر و آب را بیاورد تا شربت حلوا را آماده کنند. مبینا شکر و آب را خوب هم زد تا حل شد. مادر مقداری گلاب و هل و زعفران به شربت اضافه کرد و آن‌ها را روی شعله گذاشت تا بجوشد. خاله آرد را با مقداری کره توی ظرف حرارت داد. وقتی شربت آماده شد مادر آن را به آرد برنج اضافه کرد. خاله مواد را خوب هم زد تا گلوله نشود. وقتی حلوا آماده شد آن را داخل ظرف ریختند و تزیین کردند.

حالا نوبت مبینا بود که حلوا را برای همسایه‌ها ببرد. او از اینکه توانسته بود در نذری اربعین به مادر و خاله اش کمک کند خیلی خوش حال بود.



چی لازم داریم؟

آرد برنج الک شده: یک پیمانه

آب: یک پیمانه

شکر: یک پیمانه

کره یا روغن: نصف پیمانه

هل و گلاب: به میزان لازم

زعفران: به اندازه دل خواه

