



• عاطفه آبابی  
• عکاس: اعظم لاریجانی

# حلوای شیر

## چه چیزهایی لازم داریم؟

- ◀ آرد گندم ..... یک لیوان
- ◀ شکر ..... یک لیوان
- ◀ شیر ..... دو لیوان
- ◀ کره ..... ۱۰۰ گرم
- ◀ گلاب ..... یک سوّم لیوان
- ◀ روغن مایع ..... یک سوّم لیوان
- ◀ زعفران ساییده ..... یک چهارم قاشق چای خوری
- ◀ هل ساییده ..... نصف قاشق چای خوری

## چطور درست کنیم؟

آرد را یک ربع تا نیم ساعت با شعله‌ی ملایم در تابه تفت می‌دهیم و مدام به هم می‌زنیم تا خامی آن گرفته شود. کره را در تابه‌ای دیگر روی حرارت آب می‌کنیم و روغن مایع را به آن اضافه می‌کنیم. آردی را که تفت داده بودیم الک می‌کنیم و داخل روغن داغ می‌ریزیم و به هم می‌زنیم. سپس هل و زعفران و بعد هم شکر را به مواد اضافه می‌کنیم و یک ربع به هم می‌زنیم تا شکر حل شود. بعد از اینکه شکر حل شد، یک لیوان شیر سرد را به مواد اضافه می‌کنیم و سریع به هم می‌زنیم. بعد، کم کم لیوان دوّم شیر را اضافه می‌کنیم. در انتها گلاب را اضافه و همه‌ی مواد را با هم مخلوط می‌کنیم.

نذری دادن یکی از سنت‌ها و رسم‌های مذهبی است که در همه‌ی دین‌های الهی از جمله دین اسلام به آن اهمیت داده شده است. این کار از گذشته تا به امروز از بخش‌های ثابت و حذف نشدنی مراسم‌های مذهبی بوده است و برای ولادت‌ها، عیدها، و شهادت‌ها انجام می‌شود.

در این ماه به مناسبت شهادت و ولادت حضرت زهرا (سلام‌الله‌علیها) که هر دو در دی‌ماه قرار گرفته‌اند، می‌توانیم نذری درست کنیم. شاید شما هم دوست داشته باشید در این ایام نذری درست کنید و در مراسم عزاداری یا جشن میلاد بین مردم پخش کنید. حلوا همیشه برای نذری و خیرات مناسب بوده است. امروز نوع متفاوت و جدیدی از حلوا را آموزش می‌دهیم که خیلی لذیذ و خوش‌مزه است.



می‌توانی با پویش  
رمزینهی زیر روش  
پختن این حلوای  
خوش‌مزه را ببینی.

