

# OPPSKRIFT

# KESARI

---

## INGREDIENSER:

- 3-4 ss Ghee Smør
- 1 håndfull Cashewnøtter delt i to på langs
- 2 dl Semulegryn
- 6dl kaldt vann
- 1 teskje rød icing farge
- 1.5 dl sukker
- ¼ kardemomme

1. Varm opp Ghee-en i en dyp stekepanne - tilsett nøttene og stek til gyllen farge. Fjern nøttene fra Ghee-en.
2. Tilsett semulegryn i stekepannen. Stek semulegryn på middelsvarme til den blir kokt ca 5-7 minutter, pass på å røre under hele prosessen eller så vil den bli brent.
3. Sett til høy varme og tilsett vann i blandingen, bland mens det koker. bland inn matfargen. Sett den til middels varme etter at vannet har nådd kokepunktet første gang. Kok i 5 min under middelsvarme rør under hele prosessen.
4. Tilsett sukker, ikke la det koke for lenge for å kunne få en myk konsistens. Rør i 3 min.
5. Tilsett kardemomme og nøttene og bland lett. Fjern fra varmen.
6. Hell blandinga i en form på 20 x 20 cm med en gang du er ferdig.
7. La det kjøle ned i 10 - 20 min.

---

[adventsaksjonen.no](http://adventsaksjonen.no)

