

Möhren- Halwa

(Gadschar ka Halwa)

100g Möhren
75 ml Milch
½ EL Rosinen
1 EL Zucker

1 EL Butterschmalz (Ghee)
½ EL Grieß
¼ TL Kardamom
Zimt nach Geschmack

Gehackte Mandeln zum
Daraufstreuen



Die Möhren raspeln und mit der Milch, den Rosinen und dem Zucker im Schnellkochtopf 15 Minuten kochen. In einem normalen Kochtopf beträgt die Kochzeit etwa 30 Minuten.

Anschließend die restlichen Zutaten darunter mischen und nochmal kurz aufkochen lassen. Das Halwa in kleine Schälchen füllen und die Mandeln darüber streuen.

Halwa kann warm oder kalt gegessen werden.