

Seviyan Kheer



Zutaten für 4 - 6 Personen:

- 3 EL Ghee (Butter)
- 100 g Seviyan Nudeln
- Ca. 1 l Milch
- 160 ml kondensierte Milch
- 4 El Zucker (nach Bedarf)
- 6 Fäden Safran
- 8 Kardamom
- 10 Cashews

Zubereitung

1. In einer Pfanne Ghee erhitzen.
2. Seviyan Nudeln und Cashews in Ghee anrösten.
3. In einem Topf Milch mit kondensierter Milch zum Kochen bringen.
4. Kardamom zerdrücken und die Kerne in einem Mörser zermahlen und zusammen mit Safran und Zucker in die Milchmischung hinzufügen und einkochen.
5. Zum Schluss die Nudeln und Cashews hinzufügen und bei mittlerer Flamme ca. 5 Minuten zugedeckt kochen lassen.