

# Kesari

Recette Sri Lankaise

## Ingrédients :

1 verre de semoule  
1 verre de sucre  
3 verres de lait  
20 g de beurre  
10 noix de cajou  
10 ou 15 raisins secs  
3 ou 4 cardamomes  
Une pincée de colorant



## Préparation

Mettre une cuillère de beurre dans une poêle et faire frire légèrement les noix de cajou et les raisins secs puis, réserver.

Faire frire la semoule dans la même poêle puis, réserver.

Faire chauffer 3 verres de lait dans une poêle, ajouter peu de colorant alimentaire, la cardamome et la semoule frite.

Mélanger en ajoutant 20 g de beurre, les noix de cajou et les raisins secs frits. Cuire à feu doux pendant 15 mn tout en remuant.

Eteindre le feu et verser le mélange sur une plaque fraîche, laisser refroidir 20 minutes.

Ensuite, vous pouvez les découper.

Merci à Nythia et à Jeya-Ruby