Shirini

Sirve: 6 porciones

Ingredientes

1 1/4 tazas azúcar

1/2 taza agua

1 1/4 libras calabaza

1/2 taza nueces do nogal picadas

1/2 cucharadita canela (opcional)

Preparación

1. Hierva el agua y el azúcar hasta que se forme un jarabe espeso.
2. Lave la calabaza, pélela, quítele las semillas, corte en trozos y cocine en el jarabe hasta que se haya vuelto espeso y casi haya absorbido todo.
3. Coloque la calabaza en un plato y decore con nueces y canela (opcional).

Notas

Shirini significa "dulce" en kurdo. Shirini es un postre comúnmente elaborado con leche, dátiles, marañones, cardamomo y mantequilla.

Consejos de seguridad alimentaria: Lave siempre la calabaza, melón o calabacines incluso si no usará la cáscara. Al cortarlos, la suciedad y los microorganismos en el exterior podrían transferirse al interior.

Información Nutricional

Nutrientes	Cantidad
Calorías	N/A
Grasa total	N/A
Grasa saturada	N/A
Colesterol	0 mg
Sodio	N/A
Total de Carbohidrato	49 g
Fibra dietética	1 g
Azúcares totales	45 g
Azúcares Añadidas incluidas	N/A
Proteínas	2 g
Vitamina D	N/A
Calcio	N/A
Hierro	N/A
Potasio	N/A

N/A - Información no está disponible

North Dakota Food and Culture: A Taste of World Cuisine. North Dakota State University Extension Service. Recipe on p. 26.