

معجون شیر و خرما

ابتدا خرماها را در آب بیندازید تا پوست آن به راحتی جدا شود. پس از اینکه پوست خرماها را جدا کردید، هسته خرما را هم درآورید. خرما را با کنجد، پودرپسته و یخ داخل مخلوط کن بریزید و تا زمانی که خرما کاملاً له و با بقیه مواد مخلوط شود مواد را مخلوط کنید.



مواد لازم

شیر= 2 پیمانه
 خرما= 8 عدد
 خامه= 2 قاشق سوپخوری
 عسل= 2 قاشق سوپخوری
 پودر پسته= 1 قاشق سوپخوری
 کنجد= 1 قاشق سوپخوری
 یخ= 6 تا 8 تکه

طرز تهیه

ابتدا خرماها را در آب بیندازید تا پوست آن به راحتی جدا شود. پس از اینکه پوست خرماها را جدا کردید، هسته خرما را هم درآورید. خرما را با کنجد، پودرپسته و یخ داخل مخلوط کن بریزید و تا زمانی که خرما کاملاً له و با بقیه مواد مخلوط شود مواد را مخلوط کنید. وقتی مواد کاملاً با هم مخلوط شدند، کمی از معجون را بنوشید. این نوشیدنی به دلیل داشتن خامه، عسل و خرما، طعم شیرین دارد، ولی اگر باز بسته به ذائقه نیاز به شکر داشت به آن شکر بیفزایید و دوباره مخلوط کنید تا شکر هم با مواد مخلوط شود. در مجموع اندازه های خرما، خامه، عسل و کنجد در این نوشیدنی کاملاً بسته به ذائقه شماست و می توانید میزان آن را کم یا زیاد کرد.