

# חלבת סולת

לפי האמונות הטורקיות הישנות, כשאדם מת, מכינים חלבת סולת (בשמה התורכי: חלבה דה אירמיק). הניחוח שיוצא במהלך ההכנה של חלבת הסולת מגיע לנשמתו ומזין אותה, ואילו החלבה עצמה מזינה את האבלים שנותרו בחיים.

## המצרכים:

- 1 כוס סולת
- 1 כוס שמנת לבישול 10%
- 1 כוס חלב
- 2 כוסות מים
- 25 גרם חמאה
- 1/2 כוס סוכר
- 1 כוס צימוקים
- 1/2 כוס חמוציות
- 1/2 כוס משמשים מיובשים קצוצים
- 100 גרם אגוזים קצוצים גס
- מעט קינמון להגשה

## אופן ההכנה:

1. ממיסים בסיר את החמאה ומוסיפים את הסולת.
2. מטגנים את הסולת בחמאה ומערבבים כל הזמן עד הזהבה קלה.
3. מוסיפים לסיר את השמנת המתוקה, החלב, המים והסוכר, ומבשלים על אש בינונית, עד לרתיחה (לא לשכול לערבב כל הזמן). כאשר מגיעים למרקם סמיך מכבים את האש ומוסיפים את הפירות היבשים (כדאי להשאיר מעט אגוזים ופירות בצד). יוצקים את הסולת אל תוך כלי ההגשה, מכסים בניילון נצמד ומכניסים למקרר לכמה שעות.
4. מומלץ לבזוק מעט קינמון ולהגיש לאחר שחלבת הסולת היא בטמפרטורת החדר.

**בתיאבון!**



## הידעת?

לפי המסורת האיסלאמית, חלבת הסולת מבושלת לפי משאלות הטעם שלו, ובזמן האכילתה מתפללים בנוכחים לנשמתו.