

برای تهیه کاجی چه نکاتی را رعایت کنیم



- در تهیه کاجی برای دوران قاعدگی و کاجی مخصوص زایمان معمولاً از انواع مغزها در این دسر استفاده می‌شود.
- می‌توانید دسر قویماق را بدون زعفران تهیه کنید، اما زعفران عطر فوق العاده‌ای به این دسر می‌بخشد.
- در تهیه کاجی برای خانم‌های باردار از زعفران استفاده نکنید.
- در تهیه قویماق اردبیل معمولاً از ترکیب آرد برنج و آرد گندم استفاده می‌شود.
- برای تهیه کاجی یا قویماق می‌توانید از آرد سفید، آرد گندم یا آرد برنج استفاده کنید.
- در دستور پخت قویماق معمولاً از ادویه مخصوص این دسر استفاده می‌شود. برای تهیه این ادویه از ترکیب زنجبیل، دارچین، زردچوبه و زیره به مقدار مساوی استفاده می‌شود.
- در تهیه کاجی با شیر باید به جای آب جوش از مقداری شیر گرم در این دسر استفاده کنید.
- از آنجا که اصلی‌ترین مواد تشکیل دهنده قویماق کره و آرد است، بهتر است از آرد و کره با کیفیتی برای این دسر استفاده کنید.
- برای تهیه کویماک یا قویماق ترکیه‌ای باید از ترکیب آرد ذرت، شیر، پنیر و کره استفاده کنید.



فوت و فن‌های پخت یک قویماق همه چیز تمام

این خوراکی بهتر از هیچی است!

❖ قویماق یا کاجی آذربایجان یک دسر مقوی و خوشمزه است که برای تهیه آن از مواد اولیه ساده‌ای مثل آرد، شکر و روغن استفاده می‌شود. قویماق در واقع همان کاجی است که در تبریز، اردبیل و برخی دیگر از شهرهای ترک زبان با این نام شناخته می‌شود. در این مقاله از بلاگ اکالا می‌توانید با طرز تهیه قویماق آشنا شوید.

شود. زمانی که آرد طلایی شد، مقداری زردچوبه به قویماق اضافه کنید. برای این که رنگ قویماق شما خوش رنگ و تیره شود، باید آرد را برای مدت زمان بیشتری تفت دهید. مراقب باشید در زمان تفت دادن آرد، مدام آن را هم بزنید تا نسوزد.

آب جوش را اضافه کنید: بعد از این که آرد را تفت دادید، حالا می‌توانید آب جوش را در چند مرحله به قویماق اضافه کنید. همه مواد را در قابلمه بریزید و روی حرارت ملایم مدام هم بزنید تا غلظت قویماق شبیه به فرنی شود.

زعفران و شکر به دسر اضافه کنید: بعد از این که غلظت قویماق شبیه به فرنی شد، می‌توانید شکر و زعفران دم کرده را به آن اضافه کنید. مواد را خوب هم بزنید و بعد در قابلمه را روی آن قرار دهید. حدود ۱۰ تا ۲۰ دقیقه صبر کنید تا قویماق جابجند.

قویماق را سرو کنید: بعد از این که قویماق آماده شد، آن را در کاسه‌های کوچک بریزید و با پودر دارچین، خلال پسته و خلال بادام تزیین کنید.

نکات و فوت و فن‌های طرز تهیه قویماق

در این بخش به چند نکته طلایی برای تهیه قویماق اشاره خواهیم کرد. با ما همراه باشید. برای تهیه قویماق می‌توانید بنا به سلیقه خودتان از مقدار شکر بیشتر یا کمتری استفاده کنید. برای خوش عطر و طعم شدن قویماق می‌توانید از مقداری گلاب و هل استفاده کنید. برای این کار باید گلاب و هل را همراه با شکر و زعفران به قویماق اضافه کنید. اگر به کره محلی و روغن حیوانی دسترسی ندارید، می‌توانید برای تهیه قویماق از کره پاستوریزه یا روغن پخت و پز استفاده کنید. در طرز تهیه کاجی تبریز معمولاً از مقداری زیره سبز ساییده شده همراه با پودر دارچین، هل و زعفران استفاده می‌شود. برای تهیه قویماق می‌توانید ابتدا شربت آن را آماده کنید. برای این کار باید شکر را با آب ترکیب کنید و روی حرارت بجوشانید تا غلیظ شود. سپس چاشنی‌ها را به شربت اضافه کنید و زمانی که شربت به قوام مورد نظر رسید، باید آرد الک شده و کره خرد شده را به شربت اضافه کنید. بعد از ترکیب کردن همه مواد، باید قویماق را روی حرارت ملایم قرار دهید تا آماده شود.

مواد لازم برای تهیه قویماق

آرد گندم: ۳ قاشق غذاخوری سر پر
آب جوش: ۲ لیوان فرانسوی دسته‌دار
روغن حیوانی یا کره: ۳ قاشق غذاخوری
شکر: یک لیوان فرانسوی دسته‌دار
دارچین: به اندازه نوک قاشق چای خوری
زعفران و زردچوبه: به مقدار لازم

مراحل تهیه قویماق

قویماق یک دسر ایرانی ساده و فوق العاده خوشمزه است که می‌توانید آن را به سادگی در خانه درست کنید. اصلی‌ترین مواد تشکیل دهنده این دسر آرد و روغن حیوانی است که کالری بسیار بالایی دارد.

زعفران را دم کنید: در اولین مرحله باید زعفران را خوب بسایید و در یک ظرف کوچک بریزید. سپس مقداری آب جوش به آن اضافه کنید. درب ظرف را روی آن بگذارید و اجازه دهید زعفران برای چند دقیقه دم بکشد.

آرد را الک کنید: بعد از آماده کردن زعفران، در این مرحله باید آرد سفید را الک کنید. بهتر است این کار را سه بار انجام دهید. این کار از گلوله گلوله شدن آرد در قویماق جلوگیری می‌کند. اگر برای تهیه این دسر از کره استفاده می‌کنید، بهتر است در این مرحله کره را از فریزر یا یخچال خارج کنید تا در محیط آشپزخانه بماند و نرم شود.

آرد را تفت دهید: در این مرحله باید مقداری کره یا روغن حیوانی در ماهیتابه نجسب بریزید. شعله گاز را با حرارت ملایم روشن کنید. صبر کنید تا کره داغ شود، سپس آرد الک شده را اضافه کنید و برای چند دقیقه تفت دهید تا بوی خامی آرد گرفته

برگ سبز و مسند کمپانی خودرو کامیون کمپرسی نیسان CK20DDL_1 مدل ۱۹۷۵ به رنگ سبز روغنی شماره انتظامی ایران ۶۳ - ۴۵۷ ع ۷۸ شماره موتور 036443 شماره شاسی 014152 به مالکیت محسن قربان زاده مفقود گردیده و فاقد اعتبار است.

برگ سبز خودرو پراید رنگ سفید مدل ۸۴ به شماره پلاک ۷۵ ی ۱۹۱-ایران ۳۳ و شماره موتور 01073816 و شماره شاسی S 1412284450527 به نام علیرضا ناطقی مفقود گردیده و از درجه اعتبار ساقط می‌باشد.

مدرک تحصیلی کارشناسی اینجانب نفیسه اسحق فرزند اکبر به شماره شناسنامه ۲۵۰ صادره از اصفهان در مقطع کارشناسی رشته زیست‌شناسی - میکروبیولوژی صادره از دانشگاه آزاد اسلامی واحد فلاورجان مفقود گردیده است و فاقد اعتبار می‌باشد.

امور آتشی‌های
روزنامه جام جم
۴۹۱۰۵۰۰۰
شماره تلفن پذیرش

آگهی فروش املاک

شرکت گروه صنعتی سپاهان (سهامی عام) به شماره ثبت ۲۸۳۲۲ در نظر دارد تمام ۶ دانگ عرصه و اعیان ۲ باب ساختمان خود با کاربری اداری و مسکونی شامل پلاک های ثبتی ۹۴۷۱۰/۹ و ۳۷۷۹۳ به مساحت تقریبی ۷۶۰ مترمربع واقع در اصفهان، خیابان مشتاق اول، نبش کوچه بساغ برج پلاک ۳۰ را به صورت تجمیعی به فروش برساند.

لذا از متقاضیان خرید دعوت به عمل می‌آید جهت کسب اطلاع از شرایط واگذاری بازدید ملک و دریافت فرم شرکت در مزایده، طی ساعات اداری هفته و حداکثر تا ساعت ۱۶ روز شنبه مورخ ۱۴۰۲/۱۱/۰۷ با شماره‌های ۰۲۱-۳۸۷۸۰۷۲۰ و ۰۲۱-۸۴۸۱۶۰۹۱۳۳ واحد روابط عمومی (آقای غلامی) تماس برقرار نمایند.

لازم به ذکر است فقط پیشنهادهای مکتوب ارائه شده محتوی چک تضمین شرکت در مزایده به میزان ۵٪ مبلغ پیشنهادی تا تاریخ ۱۴۰۲/۱۱/۰۷ بررسی خواهد شد.

گروه صنعتی سپاهان در قبول یا رد یک یا تمامی پیشنهادها مختار بوده و شرکت در مزایده هیچگونه حقی برای شرکت کنندگان ایجاد نمی‌نماید.

