

کمتراز ۲۱ هزار تومان

دستور تهیه ژله نارنگی

خوشمزه ترین دسر فصل

دسریکی از مهم ترین اجزای پذیرایی مهمان است و رنگ و بوی دیگری به سفره تان می دهد. نارنگی یکی از خوشبوترین و خوش طعم ترین میوه ها در این فصل است و با توجه به خواصش، مصرف آن در پاییز و زمستان فراوان توصیه می شود.



طرز تهیه

برای دسر نارنگی؛ نشاسته، آب نارنگی و شکر را در یک قابلمه ریخته و هم می زنیم تا شکر خوب حل شود. سپس روی حرارت قرار داده و ۵ الی ۱۰ دقیقه می گذاریم تا غلیظ شود. بعد از غلیظ شدن اجازه می دهیم تا کمی سرد شود و ژله نارنگی را همراه یک لیوان آب سرد و یک لیوان آب داغ درست کرده و به خوبی هم می زنیم. اما از حجم آب داغ آن مقداری کم کنید تا با اضافه کردن مواد دسر به ژله رقیق نشود. بعد از مخلوط شدن مواد باهم ته قالببتان را کمی چرب کنید و نارنگی ها را حلقه حلقه بریده و ته قالب بگذارید و مواد را به آن اضافه کنید و در یخچال بگذارید تا خودش را بگیرد. سپس سراغ شیر و ژله آلوئه ورا می رویم و بعد از درست کردن ژله، شیر را به آن اضافه می کنیم. مواد درون قالبمان حداقل ۲ ساعت زمان احتیاج دارد تا سفت شود و پس از اطمینان ژله شیر را به آرامی روی مواد ریخته و قالب را پر می کنیم. بعد از آماده شدن ژله دور آن را با چاقو ببرید تا به راحتی از قالب بیرون آید و در نهایت با نارگیل تزئین و نوش جان کنید.

مواد اولیه برای ۴ نفر

- ۱ ژله نارنگی: (به قیمت ۷۰۰۰ تومان)
- ۲ سه فنجان آب نارنگی: (به قیمت ۱۰۰۰ تومان)
- ۳ سه قاشق غذا خوری نشاسته: (به قیمت ۱۰۰۰ تومان)
- ۴ یک لیوان شیر: (به قیمت ۲۰۰۰ تومان)
- ۵ ژله آلوئه ورا: (به قیمت ۷۰۰۰ تومان)
- ۶ دو قاشق غذا خوری پودر نارگیل: (به قیمت ۲۰۰۰ تومان)
- ۷ سه عدد نارنگی: (به قیمت ۵۰۰ تومان)
- ۸ دو قاشق غذا خوری شکر: (به قیمت ۵۰۰ تومان)

کمتراز ۱ ساعت

دستور پخت شامی بادمجان

خوراکی هزار چهره!

اگر از درست کردن خورش بادمجان و سرخ کردن آن خسته شده اید یا طعم آن برایتان تکراری است می توانید شامی بادمجان درست کنید که هم مزه متفاوتی دارد و هم لذیذ است. حتی کسانی که بادمجان در برنامه غذایی شان جایی ندارد با درست کردن این غذا به آن علاقه مند می شوند.

طرز تهیه

ابتدا بادمجان ها را به صورت خام رنده می کنیم و به آن یک قاشق چایخوری نمک اضافه کرده و ۳۰ دقیقه استراحت می دهیم تا تلخی آن گرفته شود. در همین زمان به گوشت چرخ کرده نمک و فلفل به میزان لازم اضافه کرده و با جعفری یا شوید خرد شده و سیر رنده شده مخلوط کرده و ورز می دهیم. به مرور تخم مرغ ها را هم به مواد اضافه می کنیم. بعد از استراحت دادن بادمجان، آب آن را گرفته و به گوشت چرخ کرده اضافه کرده و خوب مخلوط می کنیم. کف دست را چرب کرده از مایه به اندازه دلخواه بر می داریم و با روغن کمی سرخشان کرده و در آخر با جعفری تزئین و سر سفره می گذاریم.

مواد لازم

- ۱ یک بسته گوشت چرخ کرده (۴۰۰ گرم)
- ۲ بادمجان (۵۰۰ گرم)
- ۳ حبه سیر (۵ عدد)
- ۴ جعفری یا شوید (۳۰۰ گرم)
- ۵ تخم مرغ (۲ عدد)
- ۶ نمک و فلفل به میزان لازم
- ۷ روغن سرخ کردنی به میزان لازم



در صورت دلخواه می توان بادمجان کبابی را جایگزین بادمجان کرد

نکات آشپزی