



۱۰ هزار تومان



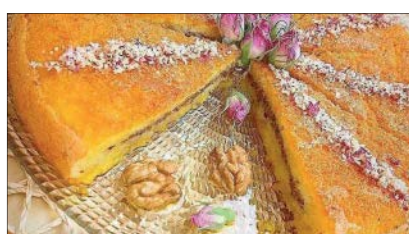
کمتر از



طرز تهیه خاکینه مغزدار

يك پيش غذاي مقوی

خاکینه یکی از غذاهای قدیمی و مرسوم آذربایجان است و به اشکال مختلفی مانند: ساده، عسلی، قالبی و... پخته می شود. یکی از انواع آن خاکینه مغزدار است که بسیار خوشمزه و مقوی بوده و به عنوان پیش غذا، عصرانه، صبحانه و... قابل استفاده است.



نحوه پخت



تخم مرغ ها را با وانیل مخلوط کرده و با همزن می زنیم تا رنگش روشن شود. در ظرف دیگری ماست و بکینگ پودر را با هم مخلوط کرده و با همزن می زنیم و وقتی پف کرد آن را همراه زعفران دم کرده و شکر به تخم مرغ اضافه کرده و با هم مخلوط می کنیم تا یکدست شود. آرد را کم کم به مواد اضافه کرده و خوب مخلوط می کنیم تا وقتی که کاملاً یکنواخت شود. ماهیتابه گود و مناسبی را چرب کرده و روی حرارت می گذاریم تا کمی داغ شود سپس نصف مواد را به آرامی و یکنواخت در ماهیتابه ریخته و در آن را می گذاریم. وقتی مواد کمی خودش را گرفت در قابلمه را برداشته و مخلوطی از پودر گل محمدی، پودر دارچین و مغز گردوی خرد شده را یکدست و یکنواخت روی خمیر ریخته و باقی مواد را روی آنها می ریزیم. وقتی يك طرف خاکینه پخت و سرخ شد آن را برمی گردانیم و در نهایت آن را در ظرف مناسبی گذاشته و به دلخواه تزئین می کنیم. بعد از این که کمی خنک شد می توانیم آن را برش داده و سرو کنیم.

مواد لازم



- ۱ آرد: ۵ قاشق غذاخوری (۲۰۰۰ تومان)
- ۲ تخم مرغ: ۳ عدد (۲۰۰۰ تومان)
- ۳ ماست: ۵ قاشق غذاخوری
- ۴ بکینگ پودر: يك قاشق چایخوری
- ۵ گردو: ۸ عدد (۵۰۰۰ تومان)
- ۶ زعفران دم کرده: يك قاشق غذاخوری
- ۷ شکر: به میزان لازم
- ۸ پودر دارچین: يك قاشق غذاخوری
- ۹ پودر گل محمدی: يك قاشق غذاخوری
- ۱۰ روغن: به میزان لازم

نکات آشپزی



در تهیه خاکینه می توانیم به جای شکر از عسل طبیعی یا شیره انگور استفاده کنیم با این تفاوت که وقتی خاکینه آماده شد عسل یا شیره انگور را هم به عنوان تزئین و هم برای شیرین شدن روی آن می ریزیم.



۱۰۰ دقیقه



کمتر از



طرز تهیه نان کماج مغزدار

محلی و مقوی

نان کماج در مناطق مختلفی مانند مازندران، همدان، یزد و... پخته می شود. البته روش طبخ این نان با توجه به ذائقه و سلايق مختلف در استان های مختلف متفاوت است. اما آنچه که مهم است نتیجه کار است. با هر کدام از دستورات پخت در نهایت يك نان مغزدار و خوشمزه خواهید داشت.



نحوه پخت



تخم مرغ و شکر را در ظرف بزرگی ریخته و با همزن می زنیم. آرد برنج را الک ریز کرده و همراه با شیر و گلاب کم کم اضافه می کنیم و با قاشق هم می زنیم و وقتی خوب مخلوط شد آرد گندم، بکینگ پودر، پودر هل و زعفران دم کرده را هم اضافه کرده و به هم زدن ادامه می دهیم. در نهایت مایع را با همزن می زنیم تا یکدست شود بعد روی خمیر را پوشانده و کمی به آن استراحت می دهیم. ماهیتابه مناسبی را روی حرارت گذاشته و کمی روغن در آن می ریزیم. وقتی روغن کمی داغ شد مقداری از خمیر را برداشته کف دست مان باز کرده، کمی مغز گردوی خرد شده و خرما که هسته و پوست آن را جدا کرده ایم در آن گذاشته و خمیر را می بندیم و سطح آن را صاف می کنیم. سپس کماج را در ماهیتابه گذاشته و سرخ می کنیم. وقتی يك طرف آن سرخ شد طرف دیگرش را سرخ کرده و در نهایت روی دستمال می گذاریم تا روغن اضافه اش گرفته شود. این نان خوشمزه را می توان با انواع مایعات سرد و گرم سرو کرد.

مواد لازم



- ۱ آرد برنج: ۱۰۰ گرم
- ۲ آرد گندم: ۵۰ گرم
- ۳ تخم مرغ: ۲ عدد
- ۴ شکر: يك پیمانه
- ۵ گلاب: نصف پیمانه
- ۶ شیر: يك لیوان
- ۷ بکینگ پودر: يك قاشق چایخوری
- ۸ پودر هل: نصف قاشق چایخوری
- ۹ زعفران دم کرده: يك قاشق غذاخوری
- ۱۰ گردو و خرما: از هر کدام ۱۰۰ گرم

نکات آشپزی



برای تهیه کماج می توان به جای شکر از شیره انگور استفاده کرد. کمی رنگ آن را تیره می کند اما خوشمزه تر می شود.