



۶ هزار تومان



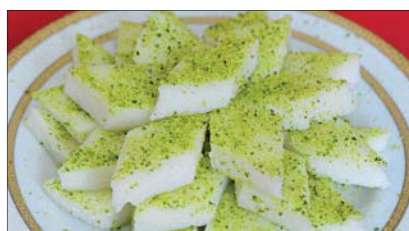
کمتر از



یخ در بهشت شیر

دسر دلچسب

در روزهای گرم تابستان که معمولاً میل به خوردن چیزی نداریم فقط یک نوشیدنی خنک می‌تواند حالمان را خوب کند. در قدیم یخ در بهشت یکی از خوردنی‌های پرفرودار بود. یکی از انواع آن یخ در بهشت شیر است که هم طعم خوب و متفاوتی دارد و هم آسان تهیه می‌شود.



طرز تهیه



نشاسته را در چهار پیمانه آب سرد حل کرده و از صافی رد می‌کنیم. آرد برنج را هم در حدود ۲ پیمانه شیر سرد حل و با نشاسته حل شده مخلوط می‌کنیم و ۳ پیمانه شیر باقی‌مانده را به آنها اضافه می‌کنیم. مواد را در یک قابلمه که بهتر است لعابی باشد ریخته و روی حرارت کم می‌گذاریم و مدام هم می‌زنیم تا مایع به جوش بیاید. بعد از کمی جوشیدن و غلیظ شدن مایع، شکر و گلاب را به آن اضافه کرده و به هم زدن ادامه می‌دهیم. در این مرحله دسر باید خیلی آرام بجوشد و مدام آن را هم بزنییم تا ته نگیرد؛ البته مدت جوشیدن نباید زیاد باشد چون عطر گلاب می‌رود. وقتی مایع غلیظ و کشدار شد آن را از روی حرارت برداشته، داخل یک دیس گود ریخته و تکان می‌دهیم تا به طور یکنواخت در دیس پخش شود سپس آن را حدود یک ساعت در فریزر می‌گذاریم تا سرد شده و خودش را بگیرد. بعد با چاقوی تیز آن را برش زده، در ظرف مناسبی چیده و به دلخواه و بنا به ذائقه مان با پودر پسته، گردو و... تزیین کرده و سرو می‌کنیم.

مواد اولیه برای ۴ نفر



- ۱ آرد برنج: ۱۰۰ گرم (۲۰۰۰ تومان)
- ۲ نشاسته: ۱۰۰ گرم (۱۰۰۰ تومان)
- ۳ شکر: ۵۰۰ گرم (۵۰۰ تومان)
- ۴ گلاب: نصف پیمانه
- ۵ شیر: ۵ پیمانه (۲۰۰۰ تومان)
- ۶ آب: ۴ پیمانه
- ۷ پودر پسته، گردو و... برای تزیین: به میزان دلخواه

نکات آشپزی



اگر منع مصرف چربی ندارید از شیر پرچرب استفاده کنید؛ مزه یخ در بهشت را خیلی بهتر و متفاوت می‌کند.



۶۰ دقیقه



کمتر از



دسر هندوانه

قرمز و خنک

هندوانه، طالبی و میوه‌های آبدار جزو لاینفک این روزهای گرم تابستانی است و برای جبران آب و املاح از دست رفته بدن زیاد مصرف می‌شوند. این میوه‌ها به همین شکل ساده طرفداران زیادی دارند اما برای دلچسب‌تر شدن آنها با کمی حوصله و سلیقه می‌توان دسرهای خوش‌آب و رنگی با آنها تهیه کرد.



طرز تهیه



هندوانه را شسته، پوست کنده و هسته‌هایش را جدا می‌کنیم و در آبمیوه‌گیری می‌ریزیم یا با همزن می‌زنیم تا یکدست شود و آب هندوانه به دست آید. هندوانه کوچکی که می‌خرید باید حداقل دو پیمانه آب هندوانه به شما بدهد. سپس آن را در قابلمه مناسبی ریخته، روی حرارت گذاشته و کم‌کم پودر نشاسته را اضافه کرده و مدام هم می‌زنیم. بعد شکر، وانیل و چوب دارچین را هم اضافه کرده، هم زده و حدود نیم ساعت روی حرارت کم می‌گذاریم؛ البته باید مدام آن را هم بزنییم تا وقتی که مواد سفت شود. بعد از این مرحله شعله را خاموش کرده و چوب دارچین را درآوریم. ظرف یا ظروف سرو دسر را کمی مرطوب کرده، مواد را در آنها ریخته و چند ساعت در یخچال می‌گذاریم. در آخرین مرحله دسر را برگردانده، از ظرف درآورده و با مغز پسته یا گردوی خرد شده تزیین کرده و سرو می‌کنیم.

مواد لازم



- ۱ هندوانه کوچک: یک عدد
- ۲ پودر نشاسته: ۲ تا ۳ قاشق غذاخوری
- ۳ شکر: ۲ قاشق غذاخوری
- ۴ وانیل: نصف قاشق غذاخوری
- ۵ چوب دارچین: یک تکه کوچک
- ۶ خلال پسته یا گردو برای تزیین: به میزان لازم

نکات آشپزی



اگر برای مهمان قرار است این دسر را تهیه کنید حتماً از هندوانه‌های قرمز استفاده کنید و روی آن را هم با پسته‌های سبز تزیین کنید تا زیبایی دسر، ظاهر سفره‌تان را عوض کند.