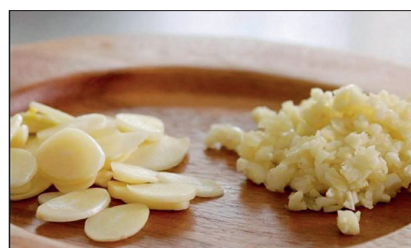




۲۰ هزار تومان



کمتر از



در این روزها که کشور وارد فاز پنجم کرونا شده، خوردن غذاهای فست فودی و تنوع غذایی در رستوران با محدودیت‌های زیادی همراه شده و باید برای سلامت خود و اطرافیان این رفت و آمدها را تا حد ممکن کم کرده و در منزل به تهیه غذاهای دلخواه مان بپردازیم. یکی از غذاهایی که در بین فست فودها طرفداران زیادی دارد نان سیر است که به راحتی می‌توانیم آن را در منزل تهیه کرده و از خوردن آن لذت لازم را ببریم.

نان سیر خانگی

تنور کوچک ما

طرز تهیه



شیر را در قابلمه مناسبی ریخته و روی حرارت می‌گذاریم تا به حدی داغ شود که دست را نسوزاند. سپس خمیرمایه را در ظرفی ریخته و با شکر و نمک مخلوط کرده و به شیر اضافه می‌کنیم و خوب هم می‌زنیم و روی آن را پوشانده و حدود ۱۰ دقیقه استراحت می‌دهیم تا حجم بگیرد. موادممان را در ظرفی بزرگ‌تر ریخته و آرد را به آن اضافه می‌کنیم و ورز می‌دهیم تا وقتی که خمیر به دست نچسبد. روی ظرف را پوشانده و یک ساعت استراحت می‌دهیم.

در این فاصله سیر، جعفری خرد شده، پیازچه خرد شده، پنیر پارمزان رنده شده، نمک، فلفل سیاه، آویشن و کره را در ظرف مناسبی ریخته و با همزن خوب مخلوط می‌کنیم یا در غذا ساز ریخته و مخلوط می‌کنیم؛ سپس سیر ما آماده است. وقتی خمیر به عمل آمد و حجمش دوبرابر شد، روی سطح صافی کمی آرد پاشیده و خمیر را روی آن گذاشته و با وردنه باز می‌کنیم. سپس سیر را به طور یکنواخت روی آن ریخته و در ماهیتابه‌ای که کمی کف آن را کمی چرب کرده ایم، می‌گذاریم. (می‌توان از فر هم استفاده کرد) ماهیتابه را با در بسته روی حرارت کم می‌گذاریم؛ البته بهتر است زیر قابلمه شعله پخش کن بگذاریم تا حرارت به همه قسمت‌ها به طور یکنواخت برسد. وقتی دور خمیر طلایی شد نان سیر ما آماده است. آن را در ظرف مناسبی گذاشته، به اندازه دلخواه برش زده و سرو می‌کنیم.

مواد اولیه



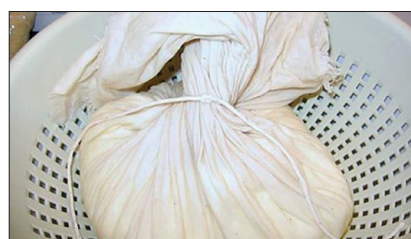
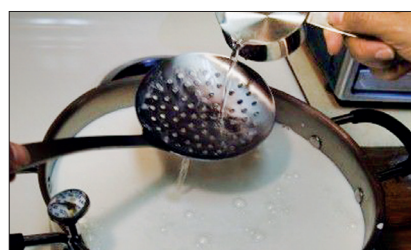
- ۱ آرد: ۲ پیمانه (۵۰۰ تومان)
- ۲ خمیرمایه: ۲ قاشق چایخوری (۲۰۰ تومان)
- ۳ شکر: نصف قاشق چایخوری
- ۴ نمک: یک قاشق چایخوری
- ۵ شیر گرم: یک پیمانه
- ۶ سیر، پیازچه و جعفری خرد شده: ۴ قاشق غذاخوری (۲۰۰ تومان)
- ۷ پنیر پارمزان رنده شده: یک پیمانه (۵۰۰ تومان)
- ۸ کره: ۵۰ گرم (۵۰۰ تومان)
- ۹ فلفل سیاه و آویشن: از هر کدام نصف قاشق چایخوری



۱۰۰ دقیقه



کمتر از



پنیر پیتزا یکی از پایه‌های اساسی فست فودهاست که طرفداران زیادی دارد و هر قدر حجم آن در غذاها بیشتر باشد، طعم غذا لذیذتر خواهد شد. اگر پنیر پیتزا خانگی و با مواد اولیه خوب تهیه شده باشد، هم سالم‌تر است و هم تفاوت زیادی در طعم غذا ایجاد می‌کند. در ادامه به طرز تهیه پنیر پیتزا خانگی با سرکه خواهیم پرداخت.

پنیر پیتزای خانگی

با كمك سرکه

طرز تهیه



شیر را در قابلمه مناسبی ریخته و روی حرارت گذاشته و حدود نیم ساعت می‌جوشانیم. سرکه را با کمی آب مخلوط و رقیق کرده و در دو مرحله به شیر اضافه می‌کنیم. بعد از یک ربع جوشیدن، مایه پنیر را با کمی آب مخلوط کرده و به مایع اضافه می‌کنیم. ۱۵ دقیقه دیگر هم شیر را جوشانده و طی این مراحل مدام مایع را باید هم بزنیم. در مرحله بعد حدود ۱۵ دقیقه بدون هم زدن شیر، قابلمه را روی حرارت کم می‌گذاریم تا شیر دلمه بسته و سفت شود. سپس قابلمه را در یک ظرف پر از آب قرار می‌دهیم تا خنک شود یا قابلمه را از روی حرارت برمی‌داریم تا کم خنک شود. بعد دوباره قابلمه را روی حرارت می‌گذاریم تا به نقطه جوش برسد و حدود یک ربع بجوشد. سپس آن را در یک ظرف تمیز ریخته و کامل آب اضافه‌اش را می‌گیریم. سپس تکه‌های پنیر را رنده درشت کرده و در قابلمه‌ای ریخته و روی حرارت می‌گذاریم و مدام هم می‌زنیم تا ذوب شود. فقط باید مراقب باشیم رنگش عوض نشود. بعد از روی حرارت برداشته و وقتی خنک شد آن را ورز داده و به شکل توپک‌های کوچکی درآورده و در ظرف آب نمکی که از قبل آماده کرده ایم، می‌گذاریم و در نهایت پنیر به دست آمده را در فریزر قرار می‌دهیم و هر بار به اندازه نیاز درآورده و در غذاهای مختلف استفاده می‌کنیم.

مواد لازم



- ۱ مایه پنیر: نصف فنجان
- ۲ آب: نصف فنجان
- ۳ شیر پرچرب: ۵ فنجان
- ۴ سرکه: ۳ قاشق چایخوری

* در مرحله دوم که پنیر را روی حرارت می‌گذاریم اگر بیشتر از ۲۰ دقیقه بجوشد حالت کشدار آن از بین می‌رود.

* برای حرارت دادن پنیر رنده شده می‌توانیم آن را در ماکروفر هم قرار دهیم.



نکات آشپزی