



۱۰ هزار تومان کمتر از



حلوای شیر

روشن به جای تیره



طرز تهیه



نشاسته را در ۴ لیوان آب ریخته، حل کرده و از صافی رد می کنیم. آرد برج راهم در شیرکه حتما باید سرد باشد ریخته، حل کرده و از صافی رد می کنیم. سپس دو مایع را در قابلمه مناسبی ریخته، با هم مخلوط کرده و شکر، کره و روغن را به آنها اضافه کرده و روی حرارت کم می گذاریم و تا وقتی که مایع به گوش آید و غلیظ شود مدام هم می زنیم تا نچسبد و نسوزد. چند دقیقه قبل از برداشتن حلوا از روی حرارت گلاب را اضافه کرده و کمی هم می زنیم. سپس بعد از کمی خنک شدن این حلوا خوشمزه با طعم متفاوت را در ظرف مناسبی ریخته و با انواع خلال تزیین کرده و سرو می کنیم.

مواد اولیه



- ۱ آرد برج: نصف لیوان (۲۰۰ تومان)
- ۲ گلاب: نصف لیوان (۱۰۰ تومان)
- ۳ شیر: ۳ لیوان (۳۰۰ تومان)
- ۴ شکر: نصف لیوان (۱۰۰ تومان)
- ۵ نشاسته: نصف لیوان (۱۰۰ تومان)
- ۶ آب: ۴ لیوان
- ۷ کره و روغن: به میزان لازم
- ۸ خلال بادام یا خلال پسته برای تزیین: به میزان دلخواه

به دلیل استفاده از کره یا روغن بهتر است از شیر کم جرب استفاده کنیم تا حلوا خیلی چرب نشده و طعم بهتری بگیرد.

نکات آشپزی

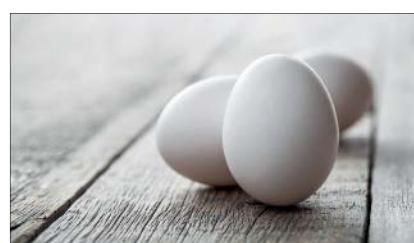


۵۰ دقیقه کمتر از



طرز تهیه بنیه خرما

راه و رسم قوی ماندن



طرز تهیه



خرماها را شسته و پوست و هسته آنها را جدا می کنیم. پوست گردوها را هم گرفته و در خرمaha گذاشته و کنار می گذاریم. تخم مرغ را در ظرف گودی ریخته و کمی با چنگال می زنیم بعد پودر دارچین، بکینگ پودر، شیر، پودر قند و زعفران دمکرده را به آن اضافه کرده و دوباره هم می زنیم. حال آرد را کم کم اضافه کرده و به هم زدن ادامه می دهیم تا مایعی یکدست و به شلی ماست به دست آید. در قابلمه گودی کمی روغن ریخته و روی حرارت می گذاریم و وقتی داغ شد خرمها را دانه دانه در مایع می غلتانیم و در روغن انداخته و سرخ می کنیم. سپس آنها را روی دستمال کاغذی یا سبد فلزی می گذاریم تا روغن اضافه ااش گرفته شود. در نهایت خرمها را در ظرف مناسبی چیده و داغ سرو می کنیم.

مواد لازم



- ۱ خرما: ۲ عدد
- ۲ گردو: ۱ عدد
- ۳ تخم مرغ: یک عدد
- ۴ پودر دارچین: نصف قاشق چایخوری
- ۵ بکینگ پودر: نصف قاشق چایخوری
- ۶ پودر قند: یک قاشق غذاخوری
- ۷ آرد: ۵ قاشق غذاخوری
- ۸ شیر: ۵ قاشق غذاخوری
- ۹ زعفران دمکرده: یک قاشق چایخوری
- ۱۰ روغن: به میزان لازم

این دسر ماه رمضانی را باید داغ سرو کرد چون اگر سرد شود طعم خوبش از بین می رود در ضمن نباید آن را در یخچال بگذاریم. به جای شیر هم می توان از آب و نسبت به ذائقه می توان از هر ماده معطری مانند هل، گلاب و ... استفاده کرد.

نکات آشپزی

