

گزارصفهان



شکر و آب را روی حرارت ملایم قرار دهید تا حدی که فقط شکر آب شود. سپس بادکا را اضافه کنید. در این زمان مواد کف می‌کند و بالا می‌آید. مایه را مرتب با قاشق چوبی هم بزنید تا شهد مانند آب نبات کشی شود.

مواد لازم

- شکر : ۱ / ۳۲ پیمانه (۲۵۰ گرم)
- آب : ۱ پیمانه (۱۶۰ میلی لیتر)
- بادکا : ۳۰۰ گرم (۱ پیمانه سرخالی)
- سفیده تخم مرغ : ۵ عدد (۱۵۰ گرم)
- گلاب: ۱ قاشق سوپخوری (۱۴ میلی لیتر)
- مغز پسته : ۱ / ۲۱ پیمانه (۱۵۰ گرم)

روش تهیه

شکر و آب را روی حرارت ملایم قرار دهید تا حدی که فقط شکر آب شود. سپس بادکا را اضافه کنید. در این زمان مواد کف می‌کند و بالا می‌آید. مایه را مرتب با قاشق چوبی هم بزنید تا شهد مانند آب نبات کشی شود.

سفیده تخم مرغ را با همزن برقی بزنید تا کاملاً فرم بگیرد. برای اینکه بدانید شهد آماده است، کمی از شهد را داخل آب یخ بریزید، پس از سرد شدن باید حالت شکننده پیدا کند.

مایه را از روی حرارت بردارید و مرتب هم بزنید. گلاب را به سفیده اضافه کنید و با همزن برقی بزنید. دو قاشق از شهد را داخل سفیده بریزید و با همزن خوب بزنید.

سپس محتوای کاسه سفیده را داخل شهد بریزید و هم زدن را تا زمانی که مواد گرم است (حدود ۱۰ دقیقه) ادامه دهید. باید مراقب باشید که مواد سرد نشود، زیرا خراب می‌شود. مواد را روی شعله پخش کن با حرارت ملایم قرار دهید تا جایی که همزن قدرت دارد با همزن بزنید. وقتی که مواد سفت شد، با قاشق به صورت پارویی هم بزنید. سپس مغز پسته را اضافه کنید.

از مایه تکه های کوچکی برداشته و آن را گرد کنید و روی مقداری آرد با کمک کاردک فرم دهید.

- نکته

برای امتحان مقداری از گز را بگذارید تا خنک شود، وقتی در دست غلطانید، اگر به دست نچسبید آماده است.

- پیشنهاد

در صورت دلخواه پس از فرم دادن برای اینکه مرتب تر شود، می‌توان قالب زده سپس در آرد غلتاند.

جایگزین

می‌توانید به جای مغز پسته از مغز بادام استفاده کنید.