

دسر سیب با نون سوخاری

داخل يك ظرف مستطیل یا مربع شکل هر تعداد که جا میگیرد نان سوخاری می چینیم.



مواد لازم

نان سوخاری = به میزان لازم
 آرد سفید گندم = 1 ق غ
 نشاسته ذرت = 1 ق غ
 شیر = 2 لیوان
 شکر = 1/5 پیمانه
 آبلیمو = 1 ق م
 سیب = 3 عدد
 خامه = نصف پاکت
 پودر قند = 1/5 ق غ
 سفیده تخم مرغ = 2 عدد
 پودر نارگیل = به میزان لازم
 گردو و پودر پسته برای تزیین = به مقدار دلخواه
 گیلان یا توت فرنگی برای تزیین (در صورت تمایل)

طرز تهیه

داخل يك ظرف مستطیل یا مربع شکل هر تعداد که جا میگیرد نان سوخاری می چینیم.
 در يك قابلمه کوچک يك لیوان آب را همراه با نصف پیمانه از شکری که داریم را میریزیم و روی اجاق شربت درست می کنیم در آخر 1 ق م آبلیموی تازه را هم میریزیم. نیازی نیست زیاد بجوشد تا غلیظ شود
 5 دقیقه که بجوشد کافیست. شربت آماده شده را روی نان سوخاریها با قاشق میریزیم. دقت کنید که هر دوطرف نانها خیس شوند . البته نباید نانها در شربت غوطه ور شوند تا حدی که نرم (نه له) شوند کافیست.
 آرد ، نشاسته ، شیر و نصف پیمانه از شکر را در ظرفی ریخته و به آرامی هم می زنیم تا يك مایع یکدست بدست آوریم. مایع را روی شعله ملایم گذاشته و مرتب هم میزنیم تا غلیظ شود و به حد جوشیدن برسد. درست مثل پختن فرنی، البته این مایع کمی باید غلیظ تر از فرنی باشد تا هنگام پخش زدن دسر نریزد.
 (اگر لیمو سنگی تازه دارید میتوانید کمی از پوست زردش را داخل مایع رنده کنید.)
 مایع آماده شده را روی نانها در ظرف ریخته و پخش می کنیم و سطح آن را با صاف میکنیم طوری که نانها دیده نشوند. ظرف را در یخچال میگذاریم .
 سیبها را پوست گرفته و رنده میکنیم (قسمت درشت رنده) و با نصف پیمانه از شکر باقی مانده می پزیم (با شعله ملایم) آب نمیریزیم چون سیب آب می اندازد. کمی که پخته شد و آب سیبها جذب شد و رنگشون تغییر کرد از روی شعله برمیداریم، چند دقیقه میگذاریم خنک شود بعد روی مواد قبلی به آرامی پخش می کنیم و دوباره در یخچال قرار میدهیم.
 سفیده تخم مرغ را آنقدر با همزن بزنید که سفید شود و فرم بگیرد. بعد پودر قند و نصف پاکت خامه را هم اضافه کنید و دوباره با هم زن بزنید. (اگر سفیده تخم مرغ دوست ندارید فقط از خامه خالی و پودر قند استفاده کنید) از پودر خامه آماده هم می توانید استفاده کنید.(krem shanti).
 خامه را روی مواد میریزیم و صاف می کنیم ، با پودر نارگیل روی دسرمان را کاملا میپوشانیم و با پودر پسته و مغز گردوی خرد شده تزیین میکنیم.(تزیین به سلیقه خودتان) دسر را به مدت سه ساعت در یخچال قرار می دهیم تا کاملا خنک شود.

این دسر را بدون سیب هم می توانید درست کنید.