



رولت خرما

هسته خرماي را دراورده و خرما را روي شعله خيالي ملايم گرم کرده و سپس درحاليکه هنوز داغ است با گوشتکوب آن را بکوبيد تا له شود. سپس خرماي له شده را بين دو پلاستيك با وردنه باز کنید .

مواد لازم

گردو: =به مقدار لازم
 پودر نارگیل =به مقدار لازم
 پودر پسته =به مقدار لازم
 بادام =به مقدار لازم
 خرما = ۱ کیلوگرم

طرز تهیه

هسته خرماي را دراورده و خرما را روي شعله خيالي ملايم گرم کرده و سپس درحاليکه هنوز داغ است با گوشتکوب آن را بکوبيد تا له شود. سپس خرماي له شده را بين دو پلاستيك با وردنه باز کنید .

پلاستيك رويي را برداريد و روي خرما پودرپسته و بادام و گردوي بو داده بريزيد. و با کف دست کمي فشار بياوريد تا به خرما بچسبد. سپس از يك طرف لوله کنید و کل خرما را در پلاستيك بپوشانيد به مدت چند ساعت در يخچال بگذرايد روي آن را مي توانيد پودر نارگیل بپاشيد تا از چسبندگي اش کم شود. سپس با يك چاقوي تيز و بزرگ رولت را برش بزنيد .

نکته:

-اگر ماکروويو در دسترس است خرما را درون کاسه اي بريزيد و با قدرت ۶۰۰ وات به مدت ۲ تا ۳ دقيقه بسته به مقدار مواد قراردهيد. و ۲ تا ۳ بار در اين فاصله خرما ها را زير و رو کنید.

-بهتر است بادام و گردو را کمي روي حرارت ملايم بود دهيد. کافيست که توي ماهيتابه بريزيد کمي زير و رو کنید. -مي توانيد کمي آرد را روي حرارت بو داده سپس کمي کره به آن اضافه کنید و مرتب هم بزنيد کمي که رنگ آرد تغيير کرد شعله را خاموش کنید. و اين خمير را روي خرماي له شده بريزيد و با پالت يا چاقو پخش کنید. سپس گردو و پسته را بريزيد.