

گوشفیل

دو لیوان شکر را در یک لیوان آب حل کرده به همراه کمی وانیل، هل، زعفران (در صورت تمایل) و گلاب بگذارید روی شعله تا به جوش آید و آنقدر بجوشد تا قوام یابد سپس شربت به دست آمده را کنار بگذارید تا خوب سرد شود.

مواد لازم

تخم مرغ : 1 عدد
 شیر: نصف فنجان
 شربت: 2 قاشق غذاخوری
 بیکنگ پودر: 1 قاشق مرباخوری
 ماست: 1 قاشق غذاخوری
 روغن جامد یا کره: 2 قاشق غذا خوری
 آرد: به میزان لازم تا خمیر به دست نچسبد
 هل، وانیل، گلاب : به میزان لازم

طرز تهیه ی شربت گوشفیل

دو لیوان شکر را در یک لیوان آب حل کرده به همراه کمی وانیل، هل، زعفران (در صورت تمایل) و گلاب بگذارید روی شعله تا به جوش آید و آنقدر بجوشد تا قوام یابد سپس شربت به دست آمده را کنار بگذارید تا خوب سرد شود.

طرز تهیه خمیر و پخت گوشفیل

تخم مرغ، شیر و روغن را با هم مخلوط کنید، سپس ماست و دو قاشق شربت و بیکنگ پودر را اضافه کنید و در آخر به آرامی آرد را اضافه کنید و خوب به هم بزنید و با دست ورز دهید. زمانی که خمیردیگر به دست نچسبید آرد کافیست. یک تا دو ساعت خمیر را کنار بگذارید سپس با وردنه آن را صاف کرده یا لوزی لوزی ببرید که می توانید وسط لوزیها را نیز جمع کنید یا همینطور ساده در ظرف گودی که روغن مایع در آن ریخته و خوب داغ شده است بیندازید، وقتی طلایی شد با کفگیر آن را خارج کرده و در صافی بیندازید تا خوب روغن آن گرفته شود سپس در شربت سرد بیندازید و باز درصافی دیگری انداخته تا شیره های اضافی آن نیز گرفته شود. می توانید خمیر را نیز با قالبهای ستاره ای یا گل نیز شکل دهید.