

فالوده شیرازی

مواد رو با هم مخلوط کنید . واسه اینکه اینکار راحتتر انجام بشه از آب جوش استفاده کنید بعد بذارید این محلول سرد بشه . بعد از سرد شدن این شربت رو در فریزر بذارید تا کاملا ببنده.

موارد لازم

2 لیوان آب
2 لیوان شکر
گلاب 4/1 لیوان
150 گرم نودل برنجی

طرز تهیه

مواد رو با هم مخلوط کنید . واسه اینکه اینکار راحتتر انجام بشه از آب جوش استفاده کنید بعد بذارید این محلول سرد بشه . بعد از سرد شدن این شربت رو در فریزر بذارید تا کاملا ببنده. البته باید به حد یخ در بهشت برسه نه اینکه مثل سنگ بشه چون قاطی کردن رشته ها توش سخته. برای رشته از نودلهای برنجی چینی می تونید استفاده کنید. همونا که چینی و تایلندیش همه جا هست . برای این مقدار شربت از 150 گرم نودل استفاده می کنیم. نکته مهمش اینجاست که درسته که روی این نودلها یا رشته چینی برنجی نوشته 3 دقیقه زمان پخت, اما مهم نیست و نودلها رو 15 تا 20 دقیقه بجوشونید. بعد آبکشی کنید و روش آب سرد بگیرید تا کاملا سرد بشه . سپس با یخ در بهشت مخلوط کنید. اگه دیدید که یخ در بهشت شما خیلی آبکی شد , دوباره بذارید تو فریزر . و سپس به هم هم بزنید . وقتی به غلظت مورد نظر رسید با آبلیمو و در صورت در دسترس بودن شربت آلبالو میل بفرمایید.