



باقلوای فوری

خیلی از شما دوست دارید باقلوا را در منزل تهیه کنید، اما از آنجا که می‌گویید تهیه آن سخت است از درست کردن آن صرف‌نظر می‌کنید...

خیلی از شما دوست دارید باقلوا را در منزل تهیه کنید، اما از آنجا که می‌گویید تهیه آن سخت است از درست کردن آن صرف‌نظر می‌کنید. اما من برای شما توضیح می‌دهم که چطور باقلوای فوری تهیه کنید و از خوردن آن لذت ببرید .

مواد اولیه:

پودر قند و بادام از هر کدام 200 گرم

پسته 100 گرم

زعفران و رنگ زعفران، رنگ قرمز و سبز به میزان لازم

طرز تهیه:

* بادام را خیس کرده پوست آن را گرفته و کاملاً آسیاب می‌کنیم و با پودر قند ورز داده تا خمیری به دست آید.

* سپس پسته را خیس کرده پوست آن را گرفته و کاملاً آسیاب می‌کنیم و با پودر قند ورز می‌دهیم.

* بادام را به دو قسمت تقسیم کرده نیمی از آن را با رنگ زعفران و خود زعفران آب‌کرده رنگ می‌کنیم و روی یک سینی لبه دار یک لایه نازک بادام سفید را ریخته و با گوشت‌کوب به آرامی فشار می‌دهیم.

* سپس رنگ سبز و بعد رنگ قرمز.

* وقتی سفت شد با چاقو آن را به شکل لوزی برش می‌دهیم.

نکته

مدت آماده‌سازی یک ساعت است.