

**زیره تو (کاجی بجنوردی) ziretoo**

ابتدا روغن را در ظرفی ریخته روی حرارت ملایم گذاشته تا داغ شود و سپس آرد برنج را داخل روغن ریخته و تفت می‌دهیم.

**مواد لازم:**

آرد برنج ۴ قاشق غذاخوری  
روغن حیوانی یا کره ۲ قاشق غذاخوری  
آب ۳ لیوان

ادویه‌ی مخصوص زیرتو یک قاشق غذاخوری ( این ادویه مخلوطی از زیره سیاه-زیره سبز و تخم شنبلیله است. در صورت نداشتن ادویه می‌توانید از نصف قاشق غذاخوری زیره سیاه ساییده شده استفاده کنید)  
نبات یا شکر به مقدار دلخواه (مقدار شیرینی آن بستگی به ذائقه خودتان دارد)  
گلاب ۲ قاشق غذاخوری  
زعفران حل شده یک قاشق غذاخوری

**طرز تهیه:**

ابتدا روغن را در ظرفی ریخته روی حرارت ملایم گذاشته تا داغ شود و سپس آرد برنج را داخل روغن ریخته و تفت می‌دهیم. آرد برنج را آنقدر تفت می‌دهیم تا طلایی شود. این مرحله مثل تفت دادن آرد در حلواست با این تفاوت که آرد برنج زودتر طلایی می‌شود بعد ادویه را ریخته با آرد برنج مخلوط کرده، سپس آب را به آرامی به آن اضافه می‌کنیم و مرتب هم می‌زنیم تا آرد برنج گلوله گلوله نشود. در انتها نبات(یا شکر) و زعفران و گلاب را ریخته و حرارت را کم می‌کنیم تا زیرتو (کاجی) به غلظت فرنی برسد.

\* &#171;# زیره تو؛ نوعی کاجی است که در بجنورد برای زانو درست می‌کنند. بخاطر وجود ادویه‌ی مخصوص خاصیت درمانی دارد. ولی &#171;# زیره تو؛ را می‌توان بعنوان دسر هم استفاده کرد. این کاجی چون محلی است در بجنورد، &#171;# ادویه ی مخصوص زیره تو؛ در همه‌ی عطاری‌ها بصورت آماده به فروش می‌رسد، اگر ادویه در دسترس نبود با زیره سیاه و کمی زنجبیل بسیار خوشمزه می‌شود.

به جای شکر یا نبات می‌توان از عسل یا شیرهی انگور هم استفاده کرد. در عکس زیر من از شیرهی انگور برای شیرین کردن، استفاده کردم.