

حلوای باقلوا و حلوای موز

ظرف کوچک، حلوای باقلواست و ظرف بزرگ، حلوای ساده با تزئین حلوای موز...



ظرف کوچک، حلوای باقلواست و ظرف بزرگ، حلوای ساده با تزئین حلوای موز

مواد لازم:

آرد گندم سفید سه لیوان

شکر دو لیوان

روغن یک لیوان

زعفران ساییده حل شده پنج قاشق غذا خوری

آب سه لیوان

گلاب یک فنجان

طرز تهیه:

روغن را در ظرفی می ریزیم (ظرف نباید تفلون باشد). آرد را به روغن اضافه کرده و در حرارت ملایم مرتب هم می‌زنیم تا آرد کاملا سرخ شود.

وقتی آرد خوب سرخ و رنگ آن طلایی شد و بوی آرد سرخ شده بلند شد، موقع اضافه کردن شربت حلواست که از قبل آماده کرده ایم. (آرد بعد از سرخ شدن به شکل روبرو در می‌آید و به روغن می‌افتد)

شربت را به آرامی به آرد اضافه می‌کنیم و خوب هم می‌زنیم تا شربت به خورد آرد برود و آرد گوله گوله نشود.

سپس حلوای را در سینی می‌کشیم و می‌گذاریم سرد شود. بعد به صورت لوزی برش می‌زنیم. یکی از لوزی‌ها را برمی‌داریم و روی آن پودر پسته می‌ریزیم و لوزی بعدی را روی آن می‌گذاریم و کمی فشار می‌دهیم که دو تا لوزی به هم بچسبند.

می‌توانیم لوزی‌ها را از وسط نصف کنیم و با خلال بادام روی آن را تزئین کنیم.

این حلوای خیلی خوشمزه است.

حلوای موز

برای تهیه حلوای موز، همین حلوای را در سینی پهن می‌کنیم. بعد از اینکه کمی سرد شد، موز را در وسط حلوای قرار داده و آن را مثل رولت می‌پیچیم و در یخچال به مدت یک ساعت می‌ذاریم تا کاملا خودش را بگیرد و سپس با چاقو آن را مثل رولت برش می‌دهیم.

طرز تهیه شربت حلوای :

شکر را با آب مخلوط کرده و می‌گذاریم بجوشد. سپس زعفران و گلاب را به آن اضافه می‌کنیم.

شربت حلوای نباید غلیظ شود، چون حلوای سفت می‌شود. اگر خیلی هم رقیق باشد، حلوای خمیر می‌شود. پس در درست کردن شربت دقت کنید.

نکات:

برای اینکه حلوای خوبی داشته باشیم، آرد حتما باید خوب سرخ شود. شاید کمی سخت باشد، چون آرد وقتی در روغن ریخته می‌شود، سنگین می‌شود و هم‌زدن آن مشکل می‌گردد و چون باید با حرارت ملایم سرخ می‌شود (در حرارت تند آرد می‌سوزد و تلخ می‌شود)، برای همین وقت و حوصله زیادی می‌برد.

بعضی‌ها برای این‌که آرد سبک شود و راحت‌تر هم بخورد، ابتدا آرد را بدون روغن کمی تفت می‌دهند که این کار باعث تیرگی و بد طعمی حلوای می‌شود.

اگر حلوای خوشمزه می‌خواهید کمی زحمت را تحمل کنید، ولی مطمئنا از خوردن این حلوای لذت می‌برید.