



نان گل‌ریز

مایه خمیر را با یک قاشق شکر و آب ولرم مخلوط کرده، به مدت 10 دقیقه کنار می‌گذاریم. شیر، شکر و زعفران را جوشانده تا شکر حل شود.

مواد لازم:

مایه خمیر یک قاشق سوپخوری

نمک قاشق چایخوری

شیر یک پیمانه

شکر یک پیمانه

آب ولرم 4/1 پیمانه

روغن مایع 3/1 پیمانه

زعفران آب‌کرده یک قاشق سوپخوری

شکر یک قاشق غذاخوری

تخم‌مرغ یک عدد

آرد و کنجد به میزان لازم

طرز تهیه

مایه خمیر را با یک قاشق شکر و آب ولرم مخلوط کرده، به مدت 10 دقیقه کنار می‌گذاریم. شیر، شکر و زعفران را جوشانده تا شکر حل شود. تخم‌مرغ و نمک را مخلوط کرده، بعد آرد را کم‌کم افزوده، ورز داده تا خمیر یک‌دست شود. روی خمیر را پوشانده و یک ساعت استراحت می‌دهیم. سپس خمیر را به قطر نیم سانتی‌متر باز کرده، با قالب گرد خمیر را قالب زده، بعد قالب‌های خمیر را به شکل گل رز پیچیده، روی آن کنجد یا ترافل زده، 20 دقیقه می‌گذاریم تا بماند، بعد در طبقه وسط فر با درجه 180 سانتی‌گراد به مدت 30 دقیقه قرار داده تا کاملا پخته و طلایی شود.