



## زولبیا

زولبیا از محبوبترین شیرینی های ایران است که هم تهیه آن بسیار ساده است و هم این حسن را هم دارد که با کمتر و بیشتر قرار دادن آن در شربت، میزان شیرینی آن را هم خودتان تعیین میکنید...

زولبیا از محبوبترین شیرینی های ایران است که هم تهیه آن بسیار ساده است و هم این حسن را هم دارد که با کمتر و بیشتر قرار دادن آن در شربت، میزان شیرینی آن را هم خودتان تعیین میکنید.

### مواد لازم

200 گرم نشاسته #8226;

180 گرم ماست #8226;

20 گرم آرد #8226;

یک قاشق سوپخوری زعفران حل شده در آب #8226;

یک قاشق چایخوری روغن جامد #8226;

2/1 قاشق چایخوری جوش شیرین #8226;

یک قاشق سوپخوری آب یا گلاب #8226;

روغن مایع برای سرخ کردن #8226;

### روش تهیه

ابتدا اگر دانه های نشاسته خیلی درشت هستند، آنها را کمی میکوبیم تا خرد شده و راحت حل شوند، سپس آنها را با ماست مخلوط کرده و به هم میزنیم تا نشاسته کاملا حل شود. آرد را اضافه کرده و مایه را با همزن میزنیم تا یکنواخت شود، روغن جامد، آب یا گلاب و زعفران حل شده را نیز اضافه میکنیم.

روغن مایع (استفاده از روغن جامد برای سرخ کردن، زولبیاها را سفت میکند) را در ماهیتابه ریخته و میگذاریم داغ شود. مایه زولبیا را در قیف مخصوص میزنیم یا با ملاقه ای کوچک مقداری از آن برداشته و به شکل خطوط دایره وار درهم در روغن میریزیم. یک بار آنها را پشت و رو کرده، پس از سرخ شدن از روغن خارج کرده و بلافاصله داخل شربت قرار میدهیم.

پس از اینکه زولبیاها به اندازه مورد نظرشان شربت را به خود گرفتند، آنها را از شربت خارج کرده، داخل صافی قرار دهید تا شربت اضافه آن خارج شود.

### مواد لازم برای تهیه شربت

دو پیمانه شکر #8226;

یک پیمانه آب #8226;

2 قاشق سوپخوری گلاب #8226;

یک قاشق مربا خوری زعفران حل شده در آب #8226;

یک قاشق مربا خوری آب لیمو #8226;

### روش تهیه

آب و شکر را مخلوط کرده و روی حرارت ملایم قرار میدهیم تا به جوش آمده و تمام شکر حل شود. زعفران و گلاب را اضافه کرده و پس از چند جوش آبلیمو را به شربت افزوده و پس از یکی دو جوش دیگر، شربت را بر میداریم و کنار میگذاریم.