

باقلوا

این شیرینی معمولاً از لایه های آرد خمیرشده و خرده های گردو و پسته درست می شود. باقلوا معمولاً بوسیله شهدی که از گلاب و زعفران درست شده، شیرین می شود اما می توان از عسل هم برای اینکار استفاده کرد...

این شیرینی معمولاً از لایه های آرد خمیرشده و خرده های گردو و پسته درست می شود. باقلوا معمولاً بوسیله شهدی که از گلاب و زعفران درست شده، شیرین می شود اما می توان از عسل هم برای اینکار استفاده کرد.

ترکیبات اصلی:

15 ورقه خمیر ورقه ورقه آرد
یک چهارم پیمانه کره
نصف پیمانه گردوی خرد شده
پودر نارگیل و پسته خرد شده برای تزیین

ترکیبات شهد:

2 پیمانه شکر
یک پیمانه آب
یک چهارم پیمانه گلاب
یک چهارم قاشق سوپخوری هل (دلخواه)
یک هشتم قاشق سوپخوری زعفران (دلخواه)
دو قطره آب لیموی تازه (دلخواه)

طرز تهیه:

- 1- فر را از قبل تا 350 درجه فارنهایت گرم کنید.
- 2- یک تابه در ابعاد 23 در 33 سانتیمتر بردارید و کف و دیواره های آن را کره بمالید.
- 3- ورقه های خمیر را باز کنید و با یک پارچه نمدار روی آن را بپوشانید تا در حین کار کردن شما خشک نشوند.
- 4- یکی از ورقه های خمیر را تا زده تا به اندازه تابه دربیاید و داخل آن بگذارید، رویش را کره مالیده و این کار را تکرار کنید تا زمانی که 4 لایه خمیر در تابه داشته باشید. 2 تا 3 قاشق سوپخوری از گردوهای خرد شده را روی آن بپاشید. این مرحله را دو بار تکرار کنید.
- 5- روی بالاترین لایه از گردوها که رویش با ورقه خمیر پوشیده شده، کره مالیده و این کار را تکرار کنید تا دیگر ورقه ای باقی نماند.
- 6- با استفاده از یک چاقوی تیز برش هایی را تا کف تابه به شکل لوزی یا مربع ایجاد کنید.
- 7- به مدت 40 تا 45 دقیقه بپزید تا زمانی که باقلوای شما طلایی-قهوه ای و ترد شود.
- 8- در زمانی که باقلوا در حال پختن است، شهد را به این صورت آماده کنید: شکر و آب را بجوشانید تا زمانی که شکر کاملاً حل شود. زعفران را در دو قاشق سوپخوری آب جوش حل و به شهد اضافه کنید. هل را اضافه کنید و به مدت 15 دقیقه دیگر تا زمانی که شهد غلیظ شود، آن را بجوشانید. گلاب را اضافه کرده و به مدت یک دقیقه دیگر حرارت دهید. حالا از روی حرارت برداشته و دو قطره آب لیموی تازه را به آن اضافه کنید. بگذارید شهدتان کاملاً سرد شود.
- 9- باقلوا را از روی حرارت برداشته و فوراً شهد را روی آن بریزید. بوسیله پسته خرد شده و پودر نارگیل آن را تزیین کنید و بگذارید سرد شود. تا زمانی که کاملاً سرد نشده روی آن را نپوشانید.