

سوهان عسلی

خلال بادام را می شوئیم و در صافی می ریزیم و ته سینی را خوب چرب می کنیم بعد شکر و عسل و روغن را در ظرف کوچکی می ریزیم ...



مواد لازم:

خلال بادام=1/2 پیمانه (150 گرم)

شکر=یک پیمانه سرخالی (150 گرم)

عسل سفت=سه قاشق سوپخوری پر (150 گرم)

روغن آبکرده=4 قاشق سوپخوری (100 گرم)

زعفران سائیده=یک قاشق چایخوری

طرز تهیه:

خلال بادام را می شوئیم و در صافی می ریزیم و ته سینی را خوب چرب می کنیم بعد شکر و عسل و روغن را در ظرف کوچکی می ریزیم و روی آتش می گذاریم، حرارت باید تند و یکنواخت باشد. گاهی بهم می زنیم تا شکر آب و طلایی شود. سپس بادام را داخل مایه می ریزیم و گاهی بهم می زنیم تا بادام نیز طلایی شود (سوهان عسلی را نباید زیاد بهم زد زیرا روغن آن جدا می شود) وقتی مایه کاملا طلایی شد زعفران را در کمی آبجوش حل می کنیم و داخل مایه می ریزیم. برای امتحان از مایه کمی گوشه سینی می ریزیم وقتی فوراً بسته شد سوهان عسلی آماده است. حرارت را خیلی ملایم می کنیم تا حدی که سوهان عسلی فقط گرم بماند. بعد از مایه با قاشق کوچک به فاصله روی سینی می ریزیم و فوری دو سه عدد خلال پسته روی آن قرار می دهیم، بعد از سرد شدن با کارد سوهانها را از سینی جدا می کنیم و در ظرف درداری محفوظ نگاه می داریم.