

حلوای عربی

با طرز تهیه حلوای متفاوتی به نام حلوای عربی آشنا شوید.



با طرز تهیه حلوای متفاوتی به نام حلوای عربی آشنا شوید.

مواد لازم:

- آرد گندم: ۳ پیمانه
- شیر خشک: ۲ پیمانه
- شکر: ۳ پیمانه
- آب: یک پیمانه
- گلاب: نصف پیمانه
- هل:** ۲ قاشق غذاخوری
- زعفران:** نصف قاشق چای خوری
- کره: ۴۰۰ گرم
- روغن مایع: نصف لیوان

طرز تهیه:

ابتدا آرد را روی حرارت ملایم تفت دهید و در دقایق پایانی تفت شیر خشک را اضافه کنید و تا زمانی که طلایی شود، تفت دهید.

سپس از روی حرارت بردارید و آرد را همراه شیر خشک الک کنید.

در ادامه، کره و روغن را اضافه کنید و مواد را همراه آن روی حرارت ملایم دوباره کمی تفت دهید تا روغن جذب مواد شود. سپس مواد را از روی حرارت بردارید و بگذارید کمی خنک شود.

در این فاصله آب و گلاب، هل و زعفران و شکر را با هم مخلوط کنید و روی حرارت ملایم بگذارید تا شیر به نسبتاً غلیظی تهیه شود سپس به آرامی شیر را به مخلوط آرد اضافه و در ظرف مناسب با کمی خلال پسته تزئین کنید.