

۴- شیر

۲ لیوان

۵- بیکنگ پودر

۳ قاشق مرباخوری سرخالی

۶- وانیل

۱ قاشق چایخوری

طرز تهیه:

شکر و کره را خوب می‌زنیم تا نرم و یکدست شود. بعد آرد، بیکنگ پودر، وانیل و شیر را هم اضافه نموده، خوب هم می‌زنیم حال مایه آماده شده را به سه قسمت مساوی تقسیم کرده. اولی ساده و به دومی کاکائو و به سومی زعفران اضافه می‌کنیم. قالب را چرب کرده، اول قسمت ساده را می‌ریزیم دوم قسمت کاکائویی شده و سوم مایه زعفرانی را و سپس در فر با حرارت متوسط بمدت ۴۵ دقیقه می‌پزیم. بعد از سرد شدن از قالب خارج می‌کنیم و بعد از بریدن، این سه رنگ جلوه خاصی همراه با سه طعم مختلف دارد.

کیک بادامی

مواد لازم:

۱- آرد

۳ لیوان

۲- شیر

۲ یا ۳ لیوان (بستگی به مایه دارد که نه زیاد شل

(باشد و نه سفت)

۳- بادام پوست‌گرفته و خرد شده ۱ لیوان (۱۰۰ گرم)

۴- وانیل

۱ قاشق چایخوری

۵- بیکنگ پودر

۳ قاشق مرباخوری

۶- شکر

۱/۵ لیوان

۷- کره

۱۰۰ گرم

۸- کشمش ریز (در صورت تمایل) نصف فنجان

طرز تهیه:

شکر و کره را خوب هم می‌زنیم. بعد آرد، شیر، بیکنگ پودر و وانیل را اضافه کرده مخلوط می‌کنیم. سپس بادام خردشده را اضافه کرده و پس از هم زدن، مایه را در قالب چرب شده ریخته و با حرارت متوسط سه ربع ساعت می‌پزیم.
«برای تزئین این کیک می‌توان از کرم کره‌ای بادامی استفاده کرد»

نان مافن با شیر

مواد لازم:

۱- آرد کامل (سبوس دار) ۲ فنجان

۲- شیر ۱ فنجان

۳- شکر ۴ قاشق غذاخوری

۴- بیکنگ پودر ۲ قاشق مرباخوری

۵- گردو (خردشده به اندازه عدس) نصف فنجان

۶- کشمش ریز پلوئی نصف فنجان

طرز تهیه:

آرد، شیر، شکر و بیکنگ پودر را در یک کاسه ریخته و خوب مخلوط می‌کنیم بعد گردوی خردشده و کشمش را اضافه کرده و هم می‌زنیم. قالب‌های کوچک چرب شده را به اندازه ۲/۳ از مایه پر نموده بمدت ۲۵ تا ۳۰ دقیقه می‌گذاریم تا بپزد.

شیرینی کشمش‌شی

مواد لازم:

۱- بیکنگ پودر ۲ قاشق مرباخوری

۲- آرد ۲۵۰ گرم

۲ قاشق مرباخوری

۲۵۰ گرم

۳- نمک	نصف قاشق چایخوری
۴- دارچین	۱ قاشق غذاخوری سرصاف
۵- کشمش ریز	۱۰۰ گرم یا ۱ فنجان
۶- کره	۱۵۰ گرم
۷- شکر	۱ فنجان پر یا ۱۰۰ گرم
۸- مغزگردو که به اندازه عدس	۱ فنجان خرد شده باشد
۹- شیر	۱ فنجان

طرز تهیه:

بیکنگ پودر، نمک، آرد، دارچین و کشمش (که کاملاً خشک باشد) را با گردو و کره آب کرده و شکر و شیر مخلوط کرده و خوب مالش می‌دهیم سپس سینی را چرب کرده، مخلوط را با قاشق بصورت دایره‌های ناهموار درون سینی گذاشته بمدت ۱۵ الی ۲۰ دقیقه در حرارت متوسط در فر می‌گذاریم تا کاملاً پخته و حاضر شود.

نان خامه‌ای

مواد لازم:	
۱- آرد کامل	۲۵۰ گرم
۲- نمک	نصف قاشق چایخوری
۳- خامه	۲ قاشق غذاخوری
۴- جوش شیرین	۱ قاشق مرباخوری
۵- کره	$\frac{3}{4}$ یک قالب ۱۰۰ گرمی (یا ۸۰ گرم)
۶- شیر	نصف لیوان

طرز تهیه:

نمک، خامه و جوش شیرین را با آرد خوب مخلوط کرده، بعد کره را اضافه

می‌کنیم. آنقدر که کره در ترکیب فوق مخلوط شده و بصورت کرم درآید. حال شیر را اضافه کرده و هم می‌زنیم تا خمیر نرمی بدست آید. بعد خمیر آماده شده را روی میزی که آرد پاشیده‌ایم یا روی تخته آرد زده به آرامی با دست مالش می‌دهیم و آنرا به ضخامت ۳ سانتیمتر باز کرده. با قالب گرد یا لبه استکان بصورت نانهای کوچک درمی‌آوریم، سینی فر را با کره چرب کرده، نانها را درون سینی قرار می‌دهیم و روی نانها را کمی شیر می‌مالیم تا براق شود. سینی را در طبقه وسط فر قرار می‌دهیم تا با حرارت متوسط ۱۵ دقیقه بپزد.

نان مربایی

مواد لازم:	
۱- آرد	۲۵۰ گرم
۲- بیکنگ پودر	۳ قاشق چایخوری
۳- نمک	نصف قاشق چایخوری
۴- کره	۱۰۰ گرم
۵- شیر	۱ استکان کوچک سرخالی
۶- مربای توت فرنگی	به اندازه کافی

طرز تهیه:

تمام ترکیبات خشک را با هم مخلوط کرده. کره را اضافه می‌کنیم، و خوب مالش می‌دهیم. بعد شیر را اضافه کرده خمیر را ورز می‌دهیم. خمیر بدست آمده را روی میز یا تخته‌ای که مقداری آرد پاشیده‌ایم، نهاده آنقدر با دست مالش می‌دهیم تا نرم شود. خمیر را به ضخامت ۱/۵ سانتیمتر باز نموده بعد با لبه لیوان کلوچه‌هایی از آن می‌سازیم. روی کلوچه‌ها را هر کدام یک قاشق غذاخوری سرخالی مربای توت فرنگی ریخته، لبه‌های خمیر را بالا برده و روی مربا را می‌پوشانیم. سپس با لبه چاقو

آنها صاف می‌کنیم. کلوچه‌های محتوی مربا را کنار هم روی سینی فر چیده و در حرارت متوسط بمدت ۲۰ دقیقه می‌گذاریم بپزد، آنگاه روی تور سیمی می‌گذاریم تا خنک شود.

بِن بِن گیلاس

مواد لازم:

۱- کره	۱۰۰ گرم
۲- شکر	۱ لیوان
۳- پوست رنده شده لیموترش	۱ قاشق مرباخوری
۴- آرد	۲ لیوان
۵- گیلاس (بدون هسته)	۱ لیوان
۶- شیر	نصف استکان کوچک
۷- بیکینگ پودر	۲ قاشق مرباخوری

طرز تهیه:

کره و شکر را مخلوط کرده خوب هم می‌زنیم. تا شکر آب شود و کرم نرمی بدست آید. بعد پوست لیموی رنده شده و گیلاسهای از وسط نصف شده را با آرد مخلوط کرده و آن را داخل شکر و کره ریخته و خوب مخلوط می‌نمائیم. نصف استکان کوچک شیر به این مخلوط اضافه می‌کنیم تا اندکی نرمتر شود، کاغذهای کیک را آماده کرده و در هر کاغذ یک قاشق غذاخوری از ترکیب فوق ریخته و با حرارت متوسط بمدت ۲۰ تا ۲۵ دقیقه در فر می‌گذاریم تا بپزد.

«اگر کاغذ کیک بزرگ داشته باشیم یک قاشق غذاخوری از مایه بالا و اگر کاغذ کوچک کوچک داشته باشیم یک قاشق مرباخوری می‌ریزیم.»

نان خامه‌ای سویسی

مواد لازم:

۱- مربای توت فرنگی	۱ فنجان
۲- وانیل	۱ قاشق مرباخوری سرخالی
۳- آرد	۲ لیوان
۴- کره	۱۵۰ گرم
۵- شکر	۱ لیوان کوچک
۶- شیر	۱ استکان کوچک

طرز تهیه:

کره را در کاسه بزرگی ریخته با قاشق نرم می‌کنیم. حال شکر و وانیل را به کره اضافه نموده و خوب هم می‌زنیم. بعد آرد و شیر را بدان می‌افزائیم. کاغذهای زیر کلو را آماده کرده و در سینی فر می‌چینیم. از خمیر بالا درون هر یک از کاغذها یک قاشق غذاخوری می‌ریزیم، و روی فرورفتگی آن یک قاشق مربای توت فرنگی گذاشته بعد با حرارت متوسط به مدت ۳۰ دقیقه می‌پزیم. وقتی شیرینی کاملاً سرد شد ۱ فنجان سرخالی خامه سفت، دو قاشق پودر شکر و کمی وانیل را خوب زده بعد ۳۰ دقیقه در فریزر گذاشته وقتی کاملاً خودش را گرفت آنرا دور تا دور شیرینی داده و با چنگال فرم می‌دهیم و یا خامه را در قیف ریخته و آن را تزئین می‌کنیم. توجه: اگر کاغذ زیر کلوچه بزرگ باشد مربا ۱ قاشق غذاخوری و اگر کوچک باشد ۱ قاشق مرباخوری کافی است.

کیک اسفنجی با مربای توت فرنگی

مواد لازم:

۱- کره	۱۰۰ گرم
--------	---------

۲- آرد	۲۵۰ گرم
۳- شکر	۲۵۰ گرم
۴- بیکینگ پودر	۱ قاشق مرباخوری
۵- مربای توت فرنگی	۱ لیوان
۶- وانیل	۱ قاشق مرباخوری
۷- شیر	۱ لیوان

طرز تهیه:

در این کیک به دو عدد قالب گرد احتیاج داریم. قالب‌ها را چرب نموده و کاغذ روغنی را درون آنها قرار می‌دهیم. کره را در کاسه بزرگی ریخته، با قاشق کره را نرم کرده، شکر را به آن اضافه نموده، کاملاً هم می‌زنیم، تا شکر حل شود، و کرم نرمی بدست آید. بعد بیکینگ پودر، وانیل و آرد شیر را افزوده و خوب هم می‌زنیم (این خمیر نرم بوده و در ۲ قالب ریخته می‌شود) خمیر را دو قسمت کرده و هر قسمت را درون یک قالب چرب شده پهن می‌کنیم بعد با حرارت متوسط، ۳۰ دقیقه می‌پزیم. این کیک باید سفت باشد و رنگ آن پس از پختن طلائی متمایل به قهوه‌ای می‌شود. کیک‌ها را روی تور سیمی می‌گذاریم. تا سرد شود سپس روی یکی از آنها مربا زده و کیک بعدی را روی آن قرار می‌دهیم.

«چنانچه مایل باشید می‌توانید روی مربا را خامه شیرین مالیده و دوباره روی آن را با مربا تزئین کنید.»

کیک اسفنجی با کرم لیمو

مواد لازم:

۱- کیک (از نوع کیک قبلی)	۲ عدد
۲- کره	۱۰۰ گرم
۳- شکر (پودر آن بهتر است)	۱۰۰ گرم

۴- پوست لیمو (رنده شده)	۱ قاشق غذاخوری
۵- آب لیموترش	۱ قاشق مرباخوری
۶- گیلان یا آلبالوی تازه و یا کمپوت و مربا (جهت تزئین)	چند عدد

طرز تهیه:

کره را درون کاسه نرم نموده. و آنقدر با قاشق می‌زنیم و مالش می‌دهیم تا کاملاً آب شود. سپس شکر را به آن افزوده و با قاشق چوبی هم می‌زنیم تا رنگ کره و شکر روشن شود.

پوست لیمو را رنده کرده به مخلوط فوق اضافه نموده، آب لیمو به اندازه ذکر شده را به آن می‌افزاییم. نصف ترکیب مزبور را روی یک کیک ریخته و کیک بعدی را رویش قرار می‌دهیم. بقیه کرم لیمو را روی کیک ریخته و بعد با کارد پهن رویش را صاف می‌کنیم. و با کمک چنگال روی آن نقوشی ترسیم می‌کنیم. و برای تزئین روی کیک می‌توان از گیلان و یا آلبالو استفاده نمود.

کیک اسفنج شکلاتی (کرم شکلاتی)

مواد لازم:

۱- کیک اسفنجی دو تکه‌ای	
۲- شکلات	۱۵۰ گرم
۳- کره	۵۰ گرم
۴- شکر	۲۰۰ گرم یا ۱ لیوان
۵- آب گرم	۲ قاشق مرباخوری

طرز تهیه:

شکلات را رنده نموده و درون ظرفی می‌ریزیم و آن را در ظرفی بزرگتر که پرا

آب داغ است فرار میدهیم. تا شکلات آب شود، کره و شکر را درون شکلات ریخته و کاملاً مخلوط می‌کنیم. قسمت عمده این کرم را روی یکی از کیکها ریخته و بعد کیک دیگر را روی آن می‌گذاریم. سپس ۲ قاشق مرباخوری آب گرم را به بقیه کرم شکلات اضافه می‌کنیم. این کرم باید کاملاً ضخیم باشد تا روی کیک را کاملاً بپوشاند و در صورت لزوم اندکی آب و یا شکر به آن اضافه می‌کنیم.

این کرم شکلاتی را روی کیک ریخته و می‌گذاریم از اطراف آن سرازیر شود. حال اطراف آن را با کارد پهن که در آب گرم فرو کرده‌ایم صاف کرده و می‌گذاریم کرم خودش را بگیرد، آنگاه روی کیک را به دلخواه تزئین می‌کنیم. همچنین می‌توانیم با مقداری از کرم که در خامه ریز، ریخته‌ایم، دور کیک را به شکل شکوفه شکوفه تزئین کنیم. (میتوان با شکلات مروارید رنگی (اسمارتیز) روی کیک را تزئین کرد).

کیک کوچک یزدی

مواد لازم:

۱- آرد سفید	۲ لیوان
۲- شکر	۱ لیوان
۳- ماست	۱ لیوان
۴- جوش شیرین	۱ قاشق چایخوری
۵- بیکینگ پودر	۲ قاشق مرباخوری
۶- وانیل	۱ قاشق چایخوری
۷- کره	۱۰۰ گرم

طرز تهیه:

کره و شکر را خوب هم می‌زنیم. تا نرم و یکدست شود. سپس ماست، آرد، بیکینگ پودر، و جوش شیرین را اضافه کرده، خوب هم می‌زنیم. بعد مایه را در

قالبهای کوچک که قبلاً چرب کرده‌ایم ریخته، قالبها را در سینی فر می‌چینیم و آنها را در فر با حرارت متوسط به مدت ۴۵ دقیقه حرارت می‌دهیم. نانها باید پف کرده و طلائی شود. پس از سرد شدن آنها را از قالب خارج می‌کنیم.

می‌توانیم برای امتحان کیک از چوب کبریت استفاده کنیم. نیمساعت اول در فر را به هیچ وجه باز نکنید.

توجه: برای امتحان کیک از چوب کبریت بدین ترتیب استفاده می‌شود. یک چوب کبریت را در کیک فرو می‌کنیم، اگر چیزی به چوب کبریت نچسبیده باشد، کیک آماده است ولی اگر خمیر روی چوب کبریت بچسبد هنوز کمی از پختن آن باقیمانده است.

تبصره: در پخت انواع کیک و شیرینی می‌شود بیگین پودر را در یک فنجان ماست حل کرد

و به مایه اضافه کرد در آن صورت کیک یا شیرینی پوک و ترد خواهد شد



فصل هجدهم

انواع شیرینی خشک

«صفحات ۲۵۶-۲۳۵»

زولبیا

مواد لازم:

۱- نشاسته	۲۵۰ گرم
۲- ماست	۲۵۰ گرم
۳- آرد گندم	۱ فنجان سرصاف
۴- جوش شیرین	۱ قاشق چایخوری سرصاف

طرز تهیه:

نشاسته را در آب ریخته و بعد از ۱ دقیقه آبش را خالی می‌کنیم. تا ترشی نشاسته از بین برود. بعد نشاسته را در ماست حل کرده از صافی رد می‌کنیم. تا صاف یکدست شود. آرد و جوش شیرین را اضافه کرده باهم مخلوط می‌نمائیم. و مایه را یکی دو ساعت می‌گذاریم بماند. روغن مایع فراوان در قابلمه کوچکی داغ می‌کنیم. مایه را در قیف ریخته خطوطی دایره‌وار در روغن که داغ شده می‌ریزیم پیش از اینکه دو طرف آن سرخ شد در آورده و بلافاصله در شربت آماده شده می‌اندازیم.

شربت زولبیا

مواد لازم:

۱- شکر	۱/۵ لیوان
۲- گلاب	۱ فنجان
۳- آبلیمو	۱ قاشق غذاخوری
۴- آب	۱ لیوان

طرز تهیه:

آب و شکر و گلاب را مخلوط کرده و در ظرفی می‌ریزیم. و روی آتش می‌گذاریم.

نان شیرینی خشک

مواد لازم:

۱- آرد سفید	۱ کیلو
۲- روغن مایع	۵۰۰ گرم
۳- پودر شکر	۵۰۰ گرم
۴- وانیل	کمی یا پوست لیموترش ۱ قاشق غذاخوری یا دو قاشق مرباخوری دارچین

طرز تهیه:

روغن و پودر شکر و اسانس را که دوست دارید با هم مخلوط می‌کنیم. تا به صورت کرم نرم و لطیفی دربیاید. بعد آرد را اندک‌اندک به آن اضافه می‌کنیم. تا به صورت خمیر درآید. خمیر را خوب مالش می‌دهیم، تا نرم شود و چسبندگی پیدا کند. خمیر را بعد از نرم شدن زیاد مالش نمی‌دهیم که روغن بیندازد. روی خمیر را می‌پوشانیم و چند ساعت در محل خنکی، قرار می‌دهیم. بعد خمیر را باز می‌کنیم و با هر قالبی که در اختیار داشته باشیم قالب می‌زنیم. روی شیرینی‌ها را کمی شیر می‌مالیم و روی آن را با خلال‌های بادام و یا پسته و یا پودر نارگیل تزئین می‌کنیم. و در حرارت متوسط به مدت ۲۰ تا ۳۰ دقیقه در فر می‌گذاریم بماند تا خوب بپزد.

تا جوش بیاید. و کاملاً غلیظ شود. بعد کمی آبلیمو اضافه کرده، بعد از یکی دو جوش از روی شعله برمی داریم.

میکادو

مواد لازم:

۱- شکر	۲ لیوان
۲- کره	۱۵۰ گرم
۳- پودر بادام یا گردو یا کنجد	۲ لیوان
۴- بیسکویت آرد شده	۲ لیوان
۵- شیر	۶ لیوان
۶- شکلات	۱۰۰ گرم
۷- وانیل یا هل	۱ قاشق مرباخوری سرصاف
۸- کاکائو	۲ قاشق غذاخوری
۹- نان بستنی مستطیل شکل	۲۵۰ گرم

طرز تهیه:

کاکائو را در شیر گرم حل کرده شکر را به آن اضافه میکنیم و می جوشانیم. کره را اضافه کرده، سپس کنجد یا گردو و پودر بیسکویت را نیز با آن مخلوط می کنیم تا غلیظ شود. بعد آن را روی نان بستنی به اندازه ۲ سانتی متر قرار داده و یک نان دیگر روی آن می گذاریم. بعد از سرد شدن اگر نان بستنی بزرگ بود با کارد آن را می بریم.

حلوائ زنجبیلی:

مواد لازم:

۱- آرد کامل (سوس دار)	۳ لیوان
-----------------------	---------

۲- پودر شکر	۲ لیوان
۳- هل	۳ قاشق مرباخوری
۴- کره	۲۵۰ گرم
۵- زنجبیل	۳ قاشق مرباخوری
۶- گل محمدی و دارچین	۱ قاشق مرباخوری (از هر کدام)

طرز تهیه:

آرد کامل را الک کرده در حرارت ملایم سرخ می کنیم، تا وقتی که رنگ آرد کاکائویی شود. بعد کره را اضافه نموده آرد را کمی با کره در حرارت ملایم سرخ می کنیم بعد زنجبیل و هل را به آرد و کره اضافه کرده، سپس پودر شکر را به آن می افزائیم و روی آتش ملایم مدام بهم می زنیم تا تمامی شکر جذب آرد شود. سینی بزرگی را با کمی کره چرب کرده نصف مواد را روی آن می ریزیم و با قاشق روی آن را صاف می کنیم. حال یک لایه گل محمدی و دارچین از هر کدام یک قاشق مرباخوری مخلوط کرده روی آن می پاشیم. سپس بقیه مواد را روی آن ریخته با دست فشار می دهیم و با چاقوی نوک تیز بصورت لوزی می بریم و در ظرف در دار نگهداری می کنیم.

برشتوک نخودچی:

مواد لازم:

۱- آرد نخودچی نرم و مرغوب	۱ کیلو
۲- کره	نیم کیلو
۳- پودر شکر	نیم کیلو
۴- پودر هل	۱ قاشق غذاخوری

طرز تهیه:

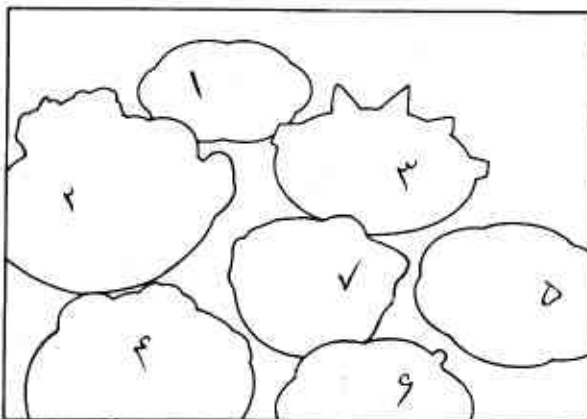
آرد نخودچی را از الک ریزد کرده. بعد در تابه بزرگ روی حرارت ملایم (مثل آرد حلوا) سرخ می‌کنیم، تا رنگش کاملاً طلائی شود. بعد کره را اضافه کرده و مخلوط می‌کنیم، تا کره کاملاً حل شود. سپس هل کوبیده را با شکر مخلوط کرده، به مایع آرد نخودچی و کره اضافه می‌کنیم و زیر آتش را خاموش کرده مواد را خوب هم می‌زنیم. در سینی بزرگ به قطر ۲ سانتی متر آنرا پهن می‌کنیم. و با پشت قاشق چوبی روی آن را صاف و یکدست می‌کنیم. برای تزئین آن بلافاصله رویش پودر پسته و یا دارچین می‌ریزیم و بعد از اینکه کاملاً سرد شد. با چاقو به هر شکل که خواستیم می‌بریم و در ظرف مناسب دردار می‌چینیم. در برشتوک نخودچی می‌توان بجای هل از ۲ قاشق غذاخوری کاکائو مخلوط با پودر شکر استفاده کرد. در آن صورت برشتوک ما قهوه‌ای خوشرنگ می‌شود. می‌توانیم بعد از اینکه آرد نخودچی و کره را مخلوط کردیم خمیر را نصف کرده نیمی از آن را در سینی صاف پهن کرده و با پودر پسته تزئین کنیم و نصف دیگر را از نوع کاکائویی بریزیم که برشتوک دورنگ داشته باشیم.

رنگینک

مواد لازم:

- | | |
|------------------------------|-------------------------------|
| ۱ - آرد گندم کامل (سبوس دار) | نیم کیلو |
| ۲ - کره | ۲۵۰ گرم |
| ۳ - خرمای سیاه نرم | نیم کیلو |
| ۴ - مغزگردو | ۱۰۰ گرم |
| ۵ - دارچین | ۱ قاشق غذاخوری پر |
| ۶ - هل کوبیده | $\frac{1}{2}$ قاشق مرباخوری |
| ۷ - پسته چرخ شده | ۳ تا ۴ قاشق غذاخوری (۱۰۰ گرم) |

۱. پنیر سرخ شده در ادویه (پنیر ماسالا)
۲. خوراگ سبزیجات خردشده (پاکورا)
۳. دال پخته و ماست (دوکللا)
۴. سیبزمینی سرخ شده ادویه‌دار
گردگرد (آلو باترا)
۵. کوفته لپه (ماتاردال بارا)
۶. رشته‌های آرد نخودچی (ساویان)
۷. گلوله‌های پنیر سرخ شده با خامه
(مالانی کوفته)





Savories

Savories



۸- پودر شکر

۱- فنجان

طرز تهیه:

آرد را داخل تابه می ریزیم، حرارت را ملایم می کنیم. و مرتب هم می زنیم تا آرد کاملاً سرخ و طلائی شود. بعد کره را به آن اضافه می کنیم تا کاکائوئی آن را از روی آتش برمی داریم. پودر شکر، دارچین و هل کوبیده را با آرد سرخ شده مخلوط می نمائیم. هسته های خرما را گرفته و داخل هر یک، یک تکه گردو می گذاریم. نصف آرد سرخ شده را در دیس می ریزیم و با پشت قاشق روی آن را صاف می کنیم و خرماها را چیده و با بقیه آرد سرخ شده روی خرماها را می پوشانیم و با پشت قاشق روی آن را صاف می کنیم و کمی دارچین روی آن پاشیده و پسته چرخ شده روی آن می ریزیم. و با کارد آن را به شکل لوزی و یا ۴ گوش می بریم و در ظرفی مناسب می چینیم.

توت سفید از بادام (توت سبز از پسته):

مواد لازم:

- ۱- بادام پوست گرفته چرخ کرده ۲۵۰ گرم
- ۲- پودر شکر نیم کیلو
- ۳- گلاب ۱ استکان کوچک
- ۴- پسته پوست گرفته و چرخ شده ۲۵۰ گرم

طرز تهیه:

مغز بادام پوست گرفته و چرخ شده را با شکر مخلوط کرده، گلاب را کم کم داخل بادام و شکر می ریزیم و بهم می زنیم تا مایه، خمیر شود، ولی زیاد شل نشود کافی است خمیر چسبندگی پیدا کند و موقع فرم دادن خرد نشود. بعد از خمیر

گلوله‌هائی به کوچکی فندق برداشته با دست به شکل توت درست می‌کنیم و در شکر می‌غلطانیم و یک خلال پسته به انتهای آن فرو می‌کنیم. و در درون ظرف دردار محفوظ نگه می‌داریم و در توت سبز بجای بادام از پسته پوست گرفته و چرخ شده به ترتیب بالا استفاده می‌نمائیم. و بجای خلال پسته می‌توان از خلال بادام استفاده کرد. در این صورت ما ۲ رنگ توت با ۲ طعم مختلف داریم. (بهتر است که در ظرف دردار نگهداری شود)

(این شیرینی بیشتر مناسب ایام نوروز می‌باشد.)

سوهان عسلی:

مواد لازم:

- ۱- خلال بادام ۱ لیوان
- ۲- شکر ۱ فنجان

طرز تهیه:

سبزی را از قبل آماده کرده ته آن را چرب می‌نمائیم سپس شکر و عسل و کره را در ظرفی کوچک می‌ریزیم و روی آتش می‌گذاریم. حرارت باید تند و یکنواخت باشد و مایع را بایستی هم زد تا شکر آن بخوبی حل شود و طلائی شود. سپس بادام را داخل مایع ریخته، گاهی هم می‌زنیم تا بادام طلائی کم رنگ شود. زعفران را در کمی آب جوش حل کرده و داخل مایه می‌ریزیم. برای امتحان از مایه تهیه شده کمی گوشه سبزی می‌ریزیم وقتی فوراً بسته شد، سوهان عسلی آماده است حرارت

را خیلی ملایم می‌کنیم. تا حدی که سوهان عسلی فقط گرم بماند بعد از مایه با قاشق کوچک و با فاصله روی سبزی می‌ریزیم و فوری ۲ یا ۳ عدد خلال پسته روی آن قرار می‌دهیم. بعد از سرد شدن با کارد سوهان عسلی را از سبزی جدا کرده و در ظرف دردار محفوظ نگه می‌داریم.

بادام سوخته:

مواد لازم:

- ۱- بادام ۲۰۰ گرم
- ۲- شکر ۲۵۰ گرم
- ۳- کره ۱ قاشق مرباخوری

طرز تهیه:

شیرینی گردوئی:

مواد لازم:

- ۱- آرد سنگک (سبوس دار) نیم کیلو
- ۲- کره ۲۰۰ گرم
- ۳- ملز گردو خرد شده به کوچکی ۱ لیوان

نخود

- ۴- پودر شکر
 ۵- زنجبیل کوبیده نرم
 ۶- بکین پودر
- ۳ قاشق غذاخوری
 ۱ قاشق مرباخوری
 ۱ قاشق مرباخوری سرصاف

طرز تهیه:

آرد، بکین پودر، کره و پودر شکر خوب مخلوط کرده. بعد گردوی خرد کرده را داخل خمیر ریخته و با آن مخلوط می‌کنیم و خمیر را می‌گذاریم چند ساعت بماند بعد گلوله‌ای کوچکی به اندازه فندق در دست گرد می‌کنیم و داخل سینی می‌چینیم و سینی را روی طبقه وسط فر که ۱۰ دقیقه قبل گرم شده با حرارت متوسط، ۳۰ دقیقه فرار می‌دهیم، تا کمی طلائی شود. بعد سینی را بیرون می‌آوریم وقتی نان‌ها کاملاً سرد شدند در ظرف دردار می‌چینیم.

نان شیرینی خشک:

این خمیر، مایه اصلی اغلب شیرینی‌های خشک است که با تغییر اسانس و شکل آن نوع و اسم آن تغییر می‌کند.

مواد لازم:

- ۱- آرد نیم کیلو یا ۲ لیوان
 ۲- کره ۲۰۰ گرم
 ۳- پودر شکر ۱ لیوان سرخالی
 ۴- اسانس: از اسانهای زیر به دلخواه می‌توان به مقدار ۲ قاشق غذاخوری استفاده نمود.

(۱ قاشق مرباخوری) وانیل، کاکائو، دارچین، زنجبیل پودر شده، پوست مرکبات، زعفران خیس کرده $\frac{1}{4}$ استکان.

طرز تهیه:

روغن و پودر شکر و اسانسی را که دوست داریم، مخلوط می‌کنیم، و هم می‌زنیم تا مثل کرم نرم و لطیف شود. بعد آرد را اضافه نموده و مخلوط می‌کنیم، و خمیر را ورز می‌دهیم تا نرم شود و چسبندگی پیدا کند، (خمیر را بعد از نرم شدن نباید زیاد ورز داد چون ممکن است روغن بیندازد) روی خمیر را می‌پوشانیم، و می‌گذاریم چند ساعت بماند. بعد خمیر را به قطر $\frac{1}{5}$ سانتی باز کرده و بهر شکلی که دوست داریم قالب می‌زنیم و روی قالب‌های نان کمی شکر پاشیده و با خلال بادام و پسته تزئین می‌کنیم و در حرارت متوسط در طبقه وسط فر می‌گذاریم ۳۰ دقیقه بماند بعد از سرد شدن در ظرف دردار می‌گذاریم.

شیرینی نخودچی:

مواد لازم:

- ۱- آرد نخودچی خیلی نرم نیم کیلو
 ۲- پودر شکر نرم شده ۲۵۰ گرم
 ۳- کره ۲۵۰ گرم

طرز تهیه:

پودر شکر و کره را مخلوط می‌کنیم، و هم می‌زنیم. تا مایه کاملاً نرم و لطیف شود آرد را در مایه ریخته و خوب ورز می‌دهیم تا خمیر نرم شود و چسبندگی پیدا کند بطوریکه اگر با دست گلوله‌ای درست کردیم آن گلوله باز نشود. بهتر است خمیر را چند ساعت در یک کیسه نایلون بگذاریم بماند. خمیر را روی میز به قطر ۱ سانتیمتر باز می‌کنیم و با قالبهای کوچک مخصوص نخودچی قالب می‌زنیم و شیرینی‌های قالب زده را در سینی می‌چینیم و در فر با حرارت متوسط در طبقه وسط فر می‌دهیم تا ۲۰ دقیقه بماند و کمی طلائی شود ولی رنگ آن زیاد برنگردد. می‌توانیم

گلوله‌های کوچکی به اندازه یک فندق از خمیر را در دست گرد کنیم و با انگشتانمان تمیز که برای این منظور داریم روی آن را تزئین کنیم و نصف خلال پسته وسط آن فرو کنیم.

شیرینی نارگیلی:

مواد لازم:

- | | |
|---------------------|----------|
| ۱- آرد | نیم کیلو |
| ۲- پودر نارگیل | نیم کیلو |
| ۳- پودر شکر | نیم کیلو |
| ۴- کره یا روغن مایع | ۲۵۰ گرم |

طرز تهیه:

کره نرم شده یا روغن مایع را با پودر شکر مخلوط می‌کنیم. تا کاملاً نرم و لطیف شود. بعد آرد را اضافه کرده کمی ورز می‌دهیم و پودر نارگیل را اضافه نموده خمیر را ورز می‌دهیم تا کاملاً نرم شده و چسبندگی پیدا کند. خمیر را می‌گذاریم چند ساعت بماند. آن را به قطر یک سانتیمتر باز کرده و با قالب ظریفی قالب می‌زنیم. و با با قاشق، گردگرد در سینی با فاصله ریخته و یک عدد خلال پسته روی آن می‌گذاریم و فشار می‌دهیم تا به خمیر بچسبد. و در سینی چیده فر را با حرارت متوسط گرم کرده. سینی شیرینی را روی طبقه وسط فرار داده و بعد از ۱۵ تا ۲۰ دقیقه که کمی طلایی شد سینی را از فر خارج می‌کنیم و بعد از سرد شدن شیرینی را در دیس می‌چینیم. (باید توجه داشت این شیرینی بسیار لطیف و ترد است باید کاملاً سرد شده، بعد از سینی خارج می‌کنیم.)

قرابیه:

مواد لازم:

- | | |
|---|-----------------|
| ۱- بادام شیرین | نیم کیلو |
| ۲- آرد سفید | ۲۵۰ گرم |
| ۳- کره | ۱۰۰ گرم |
| ۴- بیکنگ پودر | ۱ قاشق مرباخوری |
| ۵- آب - اگر مایع خمیر سفت بود نصف فنجان | |
| ۶- پودر شکر | ۲ لیوان |

طرز تهیه:

مغز بادام شیرین را ابتدا در آب خیس کرده، پوستش را گرفته و خوب پودرش کنید. در ظرفی مناسب ابتدا آرد بعد پودر بادام و کره نرم شده همراه با پودر شکر و بیکنگ پودر را خوب مخلوط نموده مایه را بقدری ورز می‌دهیم تا خمیر نرمی بدست آید. خمیر را داخل کیسه نایلونی می‌گذاریم تا چند ساعت بماند بعد سینی فر را کمی چرب کرده یا کاغذ روغنی روی سینی می‌گذاریم، و با قاشق از مایه برداشته روی کاغذ مرتب با فاصله می‌ریزیم. رویش را نیز خلال بادام ریخته و در حرارت متوسط ۲۰ دقیقه می‌گذاریم. می‌توان قرابیه نارگیل، فندق، پسته و گردو را بدین ترتیب تهیه کرد.

آقاگردک:

مواد لازم:

- | | |
|----------------|---------|
| ۱- آب | ۱ لیوان |
| ۲- کره آب کرده | ۱ لیوان |

۳- آرد به مقداری که مایع خمیر شود و به دست نجسبد

۴- جوش شیرین ۱ قاشق چایخوری

طرز تهیه:

آب و کره را مخلوط می‌کنیم. و کم‌کم آرد را در آن ریخته و هم می‌زنیم تا مایه بصورت خمیری که بدست نجسبد دربیاید. از خمیر گلوله‌ای به اندازه گردو برداشته روی تخته به شکل نوار لوله‌ای در حدود ۱۰ سانتیمتر و به کلفتی انگشت لوله می‌کنیم. و این لوله را به شکل حلقه درمی‌آوریم. و به همین ترتیب تمام حلقه‌ها را درست کرده و در سینی می‌چینیم. و در ظرف کوچکی روغن فراوان داغ کرده و حلقه‌ها را سرخ می‌کنیم، به طوریکه پف کرده و طلائی رنگ شود. بعد با کفگیر از روغن خارج کرده در صافی می‌ریزیم، تا روغن زیادی آن گرفته شود. بعد از خنک شدن در پودر شکر و هل کوبیده می‌غلطانیم و در ظرف چیده و کمی پسته چرخ کرده رویش می‌پاشیم.

نان گردوئی لوله‌ای

مواد لازم:

۱- آرد	۱ کیلو
۲- کره آب کرده	۴۵۰ گرم
۳- پودر شکر	۳ قاشق غذاخوری
۴- گردو پودر شده	۲ لیوان
۵- وانیل	۱ قاشق مرباخوری

طرز تهیه:

کره و پودر شکر را با هم خوب مخلوط می‌کنیم و با هم‌زن دستی یا برقی هم

می‌زنیم. بعد آرد و وانیل را اضافه کرده با قاشق هم می‌زنیم. سپس پودر گردو را در آن ریخته با دست آن را ورز می‌دهیم بعد رویش را نایلون می‌کشیم می‌گذاریم ۳ الی ۴ ساعت بماند (البته ۲۴ ساعت بماند بهتر است) بعد با دست به اندازه یک فندق برداشته بطول ۲ تا ۳ سانتی لوله کرده در سینی می‌چینیم و سپس سینی را در فر گذاشته در درجه حرارت متوسط ۲۰ دقیقه بماند بعد از فر درمی‌آوریم. و پس از خنک شدن آن را در پودر شکر مخلوط با هل می‌غلطایم و رویش را پودر پسته می‌ریزیم.

شیرینی فندقی بادامی:

مواد لازم:

۱- مغز فندق بوداده بدون نمک	۲۵۰ گرم
۲- مغز بادام بوداده بدون نمک	۲۵۰ گرم
۳- پودر شکر	۵۰۰ گرم
۴- آرد کامل (سنگک)	۵۰۰ گرم
۵- هل کوبیده نرم	۱ قاشق مرباخوری
۶- کره	۲۵۰ گرم

طرز تهیه:

بادام و فندق را چرخ کرده و سپس آرد را با حرارت ملایم سرخ می‌کنیم تا طلائی شود. سپس ۲۵۰ گرم کره به آن اضافه نموده. و مجدداً همراه با آرد آن را سرخ می‌کنیم، تا آرد کاکائویی رنگ شود. بعد پودر بادام و فندق را اضافه کرده باز هم کمی سرخ می‌کنیم و از روی آتش برمی‌داریم. سپس پودر شکر و هل را افزوده، خوب هم می‌زنیم. مایه را در سینی چرب ریخته رویش را با پشت قاشق خوب می‌کوبیم تا مایه سفت شود کمی پسته که پوستش را گرفته‌ایم (مثل بادام در آب

مواد لازم برای شربت باقلوا:

۱- شکر	نیم کیلو
۲- آب	۱/۵ لیوان
۳- گلاب	نصف لیوان

طرز تهیه باقلوا:

اول خمیر لواش باقلوا را به طریقه ذیل آماده می‌کنیم: شیر، بیکنینگ پودر و کره را خوب مخلوط کرده و کم‌کم آرد را اضافه می‌کنیم. و مرتب هم می‌زنیم تا مایه خمیر شود. و به دست نجسید. و زیاد هم سفت نشود، بعد خمیر را خوب مالش داده و سپس ۲ الی ۳ ساعت آن را در کیسه نایلون قرار می‌دهیم تا بماند. سینی باقلوا را کمی چرب کرده و آماده گذاشته و فر را با درجه متوسط قبلاً گرم می‌کنیم. خمیر را از نایلون برداشته و به ۶ قسمت مساوی تقسیم می‌کنیم اول ۳ قطعه از خمیرها را جدا کرده و یکی یکی به قطر نان لواش باز می‌کنیم و داخل سینی روی هم قرار می‌دهیم مواد داخل باقلوا مثل بادام، پودر شکر و هل را که مخلوط کرده‌ایم، روی خمیر صاف می‌ریزیم و کمی با کف دست فشار می‌دهیم سپس ۳ عدد دیگر خمیر را یکی یکی باز کرده روی مواد داخل باقلوا به ترتیب می‌گذاریم بعد با کارد به شکل لوزی‌های ریز می‌بریم و روی باقلوا کمی کره آب کرده می‌ریزیم سینی را روی طبقه پائین فر و با حرارت متوسط قرار می‌دهیم تا ۱۵ دقیقه بماند بعد سینی را در طبقه بالاتر فر می‌گذاریم تا ۱۵ دقیقه دیگر مانده بطوریکه روی باقلوا کمی طلائی شود پس از این مدت سینی را از فر بیرون آورده کمی که سرد شد روی سینی از شربت آماده شده می‌ریزیم. شربت آماده شده را یک جا روی باقلوا نمی‌ریزیم بلکه به دفعات روی باقلوا می‌ریزیم تا زیاد خمیر نشود بعد از اینکه کاملاً سرد شد با کارد ~~بهن~~ یکی یکی آنها را در ظرف دردار مناسب می‌چینیم.

توجه: می‌توان کره آب کرده را با برس لابلای هر ورقه لواش مالید تا به یکدیگر نجسید. و احتیاجی نیست روی آن کره آب کرده داد.

باقلوای دو رنگ پسته و بادام:

مواد لازم و طرز تهیه این باقلوا، مانند باقلوای بادام است که در آن از ۲۵۰ گرم بادام پوست گرفته و چرخ کرده و ۲۵۰ گرم پسته پوست گرفته و چرخ شده استفاده می‌شود.

طرز تهیه:

بعد از آنکه لواش‌های سینی را انداختیم اول بادام، پودر شکر و هل را روی لواش‌ها می‌ریزیم و با پشت قاشق آن را صاف می‌کنیم سپس پودر پسته، پودر شکر هل را روی آن ریخته و صاف می‌کنیم. کمی گلاب زده، بعد لواش‌های روی باقلوا را می‌اندازیم و آن را در فر قرار می‌دهیم. عیناً به طریقه بالا عمل می‌کنیم.

نان برنجی:

مواد لازم:

۱- آرد برنج سفید و خیلی نرم	نیم کیلو
۲- کره	۲۵۰ گرم
۳- پودر شکر	۲۰۰ گرم
۴- گلاب	۱ لیوان
۵- بیکنینگ پودر	۱/۴ قاشق مرباخوری سرصاف

طرز تهیه:

کره و پودر شکر را با یکدیگر مخلوط کرده و آن را هم می‌زنیم تا کاملاً نرم لطیف شود. آرد و بیکنینگ پودر را افزوده و همه مواد را خوب مخلوط می‌کنیم. خمیر به نسبت سایر خمیرها کمی شل می‌شود که بعد از چند ساعت ماندن نرم

در صورت می بینیم سبی سم پودر پسته چرخ شده روی آن می ریزیم.
(می توان گوش فیل را بجای پودر شکر و هل در صورت زولیا انداخت.)

نان برنجی طلایی

به مایه نان برنجی کمی زعفران سائیده شده و حل شده در آب جوش اضافه می کنیم. به طوری که خمیر زرد و طلائی شود. بعد از خمیر گلوله ای به اندازه فندق برداشته و وسط آن را با انگشت گود می کنیم و یک قاشق چایخوری بادام و شکر کوبیده و هل می ریزیم (برای هر نیم کیلو بادام چرخ کرده نرم ۲۵۰ گرم پودر شکر و یک قاشق مرباخوری پودر هل کافی می باشد) و با دست روی خمیر را جمع می کنیم به طوریکه مایه بادام و شکر وسط خمیر بماند و دیده نشود ولی خمیر ترک نخورد بعد روی آن را با انگشتانه نقش می اندازیم و با خلال پسته روی آن را تزئین می کنیم و مانند نان برنجی آن را می پزیم مدت طبخ این نان کمی بیشتر از نان برنجی است.

نارنجک:

مواد لازم:

۱- آرد گندم کامل	۲ لیوان
۲- ماست	۲ لیوان
۳- جوش شیرین	۲ قاشق مرباخوری سرصاف

طرز تهیه:

ماست، آرد و جوش شیرین را مخلوط می کنیم. و هم می زنیم، تا تمام مواد خوب مخلوط شوند، و صاف و یکنواخت شود. روغن فراوان داغ کرده و از مایه گلوله ای به اندازه یک فندق برمی داریم. و در روغن می ریزیم. به طوری که تمام سطح آن را

گوش فیل:

گوش فیل مانند خمیر باقلوا است. با این تفاوت که به جای ۲ قاشق کره آب

زیادی آن گرفته شود. بعد آنها را در شربتی مانند شربت باقلوا می‌غلطانیم و در ظرف می‌چینیم و روی آن را با خامه زده شده با پودر شکر و وانیل که فرم گرفته می‌پوشانیم و کمی پسته چرخ شده روی آن می‌پاشیم.





فصل نوزدهم

انواع دسرهای ایرانی

«صفحات ۲۶۲-۲۵۷»

ترحلو:

مواد لازم آن مانند حلوای آرد گندم است. فقط به جای آرد گندم، از آرد برنج استفاده می‌نمائیم. ولی آرد برنج را کمتر سرخ می‌کنیم. در ترحلوا مصرف کره کمتر از حلوای گندم است، مثلاً برای ۱ کیلو آرد گندم ۷۵۰ گرم کره کافیتست. ولی در ترحلوا ۱ کیلو آرد برنج ۵۰۰ گرم کره لازم دارد. زیرا ترحلوا پس از آماده شدن، مقداری از کره خود را پس میدهد.

شله زرد:

مواد لازم:

۱ - برنج	نیم کیلو
۲ - شکر	۱ الی ۱/۲۵۰ کیلوگرم
۳ - کره	۵۰ گرم
۴ - خلال بادام	۱۰۰ گرم
۵ - زعفران	۱ مثقال
۶ - گلاب	۱ لیوان
۷ - خلال پسته	۲/۵۰ گرم
۸ - دارچین	۲ الی ۳ قاشق غذاخوری (برای تزئین)

طرز تهیه:

برای نیم کیلو برنج یک دیگ متوسط ۱۰ نفری کافی است. دیگ را از آب پر کرده روی اجاق می‌گذاریم تا جوش بیاید. سپس برنج را که قبلاً خیس کرده‌ایم، داخل آب جوش ریخته و می‌گذاریم تا مغز برنج پخته شود. بعد زعفران خیس کرده، گلاب و نصف خلال بادام را اضافه می‌کنیم. وقتی زعفران خوب رنگ داد، کره و

حلوای آرد گندم:

مواد لازم:

۱ - آرد گندم	۱ کیلو (بهتر است از آرد کامل مثل نان سنگک باشد)
۲ - شکر	۷۵۰ گرم
۳ - زعفران	نیم مثقال
۴ - هل	۱ قاشق غذاخوری
۵ - کره	۷۵۰ گرم
۶ - گلاب	نصف لیوان
۷ - تخم گشنیز پودر شده	۳ قاشق غذاخوری
۸ - آب	۴ لیوان

طرز تهیه:

اول آرد را در حرارت ملایم سرخ می‌کنیم. تا خرمائی رنگ شود. بعد کره آب کرده و تخم گشنیز را اضافه کرده خوب سرخ می‌نمائیم تا خوب به روغن بیفتد. شکر را با آب مخلوط کرده جوش می‌آوریم، سپس زعفران و گلاب و هل به آن می‌افزائیم شربت آماده شده را به آرد و روغن در حال هم زدن اضافه می‌کنیم. تا خوب باهم مخلوط شوند. حال شعله را خاموش نموده، حلوا را در دیس کشیده، رویش را با چنگال نقش می‌اندازیم. و با خلال بادام و پسته تزئین می‌کنیم.

۳- شکر

۴- زعفران

۵- آب

۶- گلاب

۵۰۰ گرم

نیم مثقال

۵الی ۶ لیوان

۱ استکان

طرز تهیه:

آرد آن را مانند حلوا سرخ کرده. بعد کره را اضافه می‌کنیم. شکر را با ۶ لیوان آب مخلوط کرده می‌جوشانیم تا شکر کاملاً حل شود. شربت را از صافی رد کرده. زعفران حل شده را بدان اضافه می‌کنیم. و حرارت آرد سرخ شده را ملایم کرده، بعد شربت آماده شده را بتدریج داخل آرد سرخ شده می‌ریزیم. و مرتب آن را هم می‌زنیم تا آرد کاملاً نرم و یکنواخت شود. بعد کاجی را می‌گذاریم آهسته بجوشد و به روغن بیفتد. در صورتیکه مایه غلیظ بود، کمی آب جوش به آن اضافه می‌کنیم.

فرنی:

مواد لازم:

- | | |
|-------------|--------------------|
| ۱- شیر | ۲ لیوان |
| ۲- آرد برنج | ۲ قاشق غذاخوری پُر |
| ۳- شکر | ۴ قاشق غذاخوری پُر |
| ۴- گلاب | ۲ قاشق غذاخوری پُر |

طرز تهیه:

آرد برنج را در شیر حل می‌کنیم. و شکر و گلاب را اضافه کرده، ظرف را روی حرارت قرار می‌دهیم. در حال هم زدن آنرا جوشانیده، سپس حرارت را بسیار ملایم کرده و به مدت ۲۰ دقیقه دیگر نیز آنرا می‌جوشانیم تا جا بیفتد. بعد در ظرف

شکر در دیگ می‌ریزیم. (البته اگر شله‌زرد زیاد باشد، بهتر است که شکر و آب را جدا به جوشانیم و از صافی رد کنیم و بعد به شله‌زرد اضافه کنیم.) زمانی که خوب جا افتاد، شله‌زرد را در ظرف کشیده رویش را با دارچین، خلال پسته و خلال بادام تزئین می‌کنیم.

شیر برنج:

مواد لازم:

- | | |
|---------|-----------|
| ۱- برنج | ۴ لیوان |
| ۲- شیر | ۸ لیوان |
| ۳- گلاب | نصف لیوان |

طرز تهیه:

برنج را چند ساعت قبل خیس می‌کنیم. بعد برنج خیس شده را با شیر مخلوط کرده، در دیگ ریخته و در آن را می‌گذاریم تا با حرارت بسیار ملایم بپزد و جا بیفتد. سپس گلاب را اضافه کرده، بعد از آنکه چند جوش خورد، آنرا در ظرف‌های یک نفره و یا در یک دیس کشیده و با دارچین روی آن را تزئین می‌کنیم. شیر برنج را می‌توان با انواع مربا، مخصوصاً مربای گل و شیرۀ انگور صرف نمود.

مواد لازم:

- | |
|--------------------|
| ۱- آرد گندم (کامل) |
| ۲- کره |

کاجی:

میل نمود.

مسقطی کاسه‌ای:

مواد لازم:	
۱- نشاسته	۲۵۰ گرم
۲- شکر	نیم کیلو
۳- آب	۸ لیوان
۴- گلاب	۱ لیوان
۵- خلال بادام	۱۵۰ گرم (تفت داده شده بدون نمک)
۶- کره	۱۰۰ گرم

طرز تهیه:

نشاسته را در ۸ لیوان آب سرد حل، و از صافی رد می‌کنیم. و در ظرف تفلون ریخته. و ظرف را روی حرارت ملایم می‌گذاریم. و مرتب آنرا هم می‌زنیم، تا مایه جوش آمده و کمی غلیظ شود. بعد شکر و گلاب را اضافه کرده، خلال بادام را نیز در آن می‌ریزیم. و کره را هم به آن اضافه می‌کنیم و مسقطی را هم می‌زنیم تا مواد کاملاً مخلوط و غلیظ شود. مایه را در پیاله‌ای کوچک بلوری ریخته و روی آن را با پسته چرخ شده تزئین می‌کنیم.

اگر برای مسقطی از زعفران خیس کرده استفاده می‌کنیم. در این صورت مسقطی زعفرانی خواهیم داشت. می‌توان آن را دو رنگ تهیه کرد. تمام مواد را مثل مسقطی کاسه‌ای آماده کرده و بجای خلال بادام، کمی دانه هل داخل مایه می‌ریزیم و آن را به اندازه‌ای می‌جوشانیم تا کاملاً غلیظ شود. به طوریکه خط قاشق محو نشود. حال مسقطی را در دیس ریخته، بعد از سرد شدن آن را به شکل لوزی می‌بریم.

می‌توان در این مایه ۱۰۰ گرم بادام تفت داده شده ریخته و رویش را با خلال پسته نرلین کرد.

فصل بیستم

انواع نان‌های گیاهی

«صفحات ۲۸۸ - ۲۶۵»



نان برشته بادام زمینی:

مواد لازم:

- | | |
|---|-----------------------------|
| ۱ فنجان | ۱- بادام زمینی آسیاب شده |
| ۱ فنجان (اگر برنج لهه‌ای در دسترس ندارید برنج معمولی را با آب سبوس برنج بپزید که همان خواص برنج لهه‌ای را دارد) | ۲- برنج قهوه‌ای پخته |
| ۱ فنجان | ۳- مویج خام رنده شده |
| نیم فنجان | ۴- پودر نان کامل مثل نان جو |
| ۱ فنجان | ۵- گوجه فرنگی خرد شده |
| ۱ قاشق غذاخوری | ۶- جعفری خرد شده |
| ۱ قاشق مرباخوری | ۷- نمک دریا و یا یددار |

طرز تهیه:

تمام مواد را خوب باهم مخلوط کنید بعد آنرا در یک قالب کیک که چرب کرده‌اید بریزید قالب را در فر با حرارت ملایم بگذارید تا ۴۵ دقیقه بماند و خوب بپزد بعد آنرا با سس مورد علاقه خودتان مصرف کنید.

(پروتئین این نان در بادام زمینی، برنج قهوه‌ای و نان سیاه است)

نان گردوئی با مرزه:

مواد لازم:

- | | |
|-----------|--------------------|
| ۱ فنجان | ۱- کرفس خردشده |
| ۱ فنجان | ۲- جعفری خردشده |
| ۱/۵ فنجان | ۳- گوشت گوجه فرنگی |

نان گردویی:

مواد لازم:

- | | |
|------------------------|--------------------------|
| ۳ قاشق غذاخوری | ۱- کرفس خرد شده |
| ۲ فنجان | ۲- گردوی کوبیده |
| ۱ قاشق غذاخوری | ۳- چغندر خام رنده شده |
| ۲ فنجان | ۴- رب گوجه فرنگی |
| ۱ قاشق مرباخوری سرخالی | ۵- نمک دریا یا یددار |
| ۱ قاشق مرباخوری | ۶- گرد آویشن یا جوز هندی |
| ۱/۵ فنجان | ۷- پودر نان سیاه |
| کمی | ۸- کره |
| ۱ فنجان | ۹- جوانه گندم آسیاب شده |

طرز تهیه:

این مواد را کاملاً با هم مخلوط کنید پودر نان و جوانه گندم آسیاب شده و کمی کره آب کرده و آویشن را اضافه کنید خوب هم بزنید و مواد مخلوط شده را در قالب نان که قبلاً آنرا چرب کرده‌اید بریزید و بعد در فر که حرارت ملایم دارد بگذارید تا بپزد ۴۵ دقیقه وقت لازم است تا بخوبی بپزد این نان را با جعفری و سس که دوست دارید بر سر سفره بیاورید. این مقدار نان برای ۴ تا ۵ نفر کافی می‌باشد.

(پروتئین این نان در گردو و آرد نان سیاه و جوانه گندم است)