

بورانی لبو ؛ پیش غذای خوشمزه

بورانی لبو قالبی یکی از روش های تهیه این پیش غذا های مجلسی می باشد که با افزودن کمی ژلاتین می توانید داخل هر نوع قالبی که دوس دارید این بورانی خوشمزه را می توانید تهیه کنید. بورانی لبو پیش غذای خوشمزه است که برای سفره های مهمانی بسیار جذاب است. در تهیه این بورانی می توانید از قالب های پلاستیکی یا فلزی استفاده کنید.

برای تهیه این بورانی می توانید از ماست چکیده استفاده کنید و ماست های شل و آبی مناسب نیست. می توانید به دلخواه نمک و فلفل سیاه به مواد اضافه کنید و یا همین طور ساده تهیه کنید.

مواد لازم برای تهیه بورانی لبو قالبی

- ماست سون ۲ پیمانه
- ژلاتین ۲ ق غذا خوری
- آب ۱/۲ پیمانه
- لبو ۴ عدد متوسط
- سیر ۲ حبه
- نمک و فلفل سیاه به مقدار لازم

دکتر کبری درویش پیشه
مرکز مشاوره
حال خوب
ازدواج ، طلاق ، خانواده ، تحصیلی
قزوین ، خیابان شهید بابایی، مقابل دادگستری قزوین
۰۹۱۰۲۹۰۴۷۵۸
باتعین وقت قبلی ۰۲۸۳۳۶۷۲۷۵۰

مرحله اول: پخت لبو

لبو ها خوب بشورید و پوست بگیرید و از وسط به دو نیم کنید و به همراه ۲ پیمانه آب بگذارید تا کاملا پخته شود. می توانید لبو ها را پوست نگیرد به همراه پوست بگذارید تا پخته شود و بعد پوست بگیرید و خرد کنید. بهتر از لبو های بزرگ استفاده کنید.

مرحله دوم: بن ماری کردن ژلاتین

در ادامه برای تهیه باید ژلاتین را روی آب سرد بپاشید و بگذارید تا اسفنجی شود و بعد بن ماری کنید. برای این کار یک کتری را روی حرارت قرار دهید و کاسه ژلاتین را روی آن قرار دهید و بگذارید تا بن ماری و شفاف شود.

مرحله سوم: مخلوط کردن مواد

در ادامه لبو های پخته شده را باید پوره کنید، بهتر از غذاساز یا گوشتکوب برقی استفاده کنید و اگر هیچکدام را ندارید می توانید از رنده ریز استفاده کنید و لبو ها را رنده کنید. سیر را پوست بگیرید و رنده ریز بزنید و به همراه نمک و فلفل سیاه و ماست با لبو مخلوط کنید.

مرحله چهارم: تهیه بورانی لبو قالبی

در انتها باید ژلاتین خنک شده را اضافه کنید و هم بزنید. حالا باید مواد بورانی را داخل قالب بریزید و بعد قالب را برای ۳ الی ۴ ساعت داخل یخچال قرار دهید تا خودش را بگیرد و بعد دور تا دور بورانی لبو قالبی را آزاد کنید و روی دیس مورد نظر برگردانید.