

خاگینه مغزدار تبریزی

11 دی 1403

خاگینه مغزدار تبریزی یک دسر پرترفدار و خوش طعمی است که با آرد و تخم مرغ تهیه می شود که شما می توانید به عنوان یک دسر مجلسی بی نظیر در دورهمی های زمستانی روی آن حساب باز کنید.

مواد لازم

آب نصف لیوان
شکر یک لیوان
گلاب دو قاشق غذاخوری
پودر هل ۲ قاشق چای خوری
زعفران دم کرده به مقدار دلخواه
گردو ۶ عدد
تخم مرغ ۴ عدد
وانیل یک دوم قاشق چای خوری
ماسه ۴ قاشق غذاخوری
آرد ۴ قاشق غذاخوری
بیکینگ پودر یک قاشق مربا خوری
کره ۵۰ گرم
پودر گل محمدی یک قاشق مربا خوری
پودر دارچین یک قاشق مربا خوری

طرز تهیه

برای درست کردن خاگینه ابتدا باید شیره یا شربت آن را آماده کنیم. نصف لیوان آب را با یک لیوان شکر مخلوط می کنیم و روی حرارت می گذاریم تا شکر در آب حل شود. وقتی شکر در آب حل شد دو قاشق غذاخوری گلاب و کمی پودر هل به آن اضافه می کنیم. اجازه دهید شیره کمی غلیظ شود سپس آن را از روی حرارت بردارید. اگر دوست داشتید می توانید به این مواد زعفران دم کرده هم بزنید اما نیازی نیست چرا که در ترکیبات خاگینه زعفران وجود دارد.

در ظرفی جداگانه گردوهای مغز شده را با هاون بکوبید تا خرد خرد شود البته دقت کنید خیلی ریز نشود و تا حدی خرد شود که موقع خوردن زیر دندان احساس شود.

در یک کاسه ۴ عدد تخم مرغ می شکنیم و با همزن دستی تخم مرغ ها را می زنیم تا از هم باز شود. وقتی تخم مرغ ها هم زده می شود باقی مواد راحت تر با آن مخلوط می شود. یک مقدار کمی وانیل و زعفران

دم کرده اضافه کنید. به ازای هر تخم مرغ باید یک قاشق غذاخوری ماست اضافه کنید. بنابراین چون ما عدد تخم مرغ داریم ۴ قاشق غذاخوری ماست به ترکیب فوق اضافه می کنیم. ابتدا ماست ها را با همزن یک دست می کنیم و سپس با تخم مرغ ها ترکیب می کنیم. به ازای هر یک عدد تخم مرغ یک قاشق غذاخوری آرد اضافه می کنیم. ۴ قاشق غذاخوری آرد را ز الک رد می کنیم و به تخم مرغ ها می افزاییم. یک قاشق مرباخوری هم بیکینگ پودر اضافه و همه مواد را با هم مخلوط می کنیم. اگر دیدیم مواد خیلی رقیق است یک قاشق دیگر آرد اضافه می کنیم.

کره را در ماهیتابه می ریزیم و روی حرارت می گذاریم تا آب شود. اگر به کره علاقه ای ندارید می توانید روغن مایع استفاده کنید اما کره طعم خاگینه ما را بی نظیر می کند. حرارت باید خیلی کم باشد. نصف مواد را داخل ماهیتابه می ریزیم و درب ماهیتابه را می گذاریم و اجازه می دهیم خودش را بگیرد. کمی که خودش را گرفت گردوهای خرد شده را روی خاگینه می ریزیم و البته کمی پودر گل محمدی، پودر دارچین و پودر هل.

مشاوره تلفنی

مرکز تخصصی مشاوره ازدواج و تحکیم خانواده

حال خوب

دکتر رویا درویش پیشه

۰۹۱۰۲۹۰۴۷۵۸

ازدواج و زوج درمانی

موادمان را که ریختیم لایه بعدی را اضافه می کنیم که روی این مواد را بپوشاند. دقت کنید موادتان را دقیق نصف کنید که کله گردوها بیرون نماند و کامل پوشیده شود.

درب ماهیتابه را می گذاریم تا کامل خودش را ببندد. کمی که خود را بست خاگینه را برعکس می کنیم و برمی گردانیم تا روی دیگر هم کاملا سرخ شود. دومرتبه درب آن را می گذاریم.

شربت یا همان شیریه ای که ابتدای کار آماده کرده بودیم به خاگینه اضافه می کنیم. دقت کنید نباید تمام شربت را بریزید و نصف آن کافی است چرا که خاگینه خمیر و زیادی شیرین می شود. یک مقداری از آن را نگه دارید و در دفعات بعد استفاده کنید.

وقتی شربت را ریختید درب ماهیتابه را بگذارید و زیر ماهیتابه را خاموش کنید تا شربت کامل به خورد
خاگینه برود. خاگینه را داخل ظرف مورد نظر سرو کنید. دوستان خاگینه را از سمتی سرو کنید که
بیشتر برشته شده است. نوش جان.