

طرز تهیه حلوای شیرازی

حلوا یکی از دسر های قدیمی و سنتی ایرانی است. این دسر بیشتر برای مجالس عزاداری و محرم استفاده می شود. یکی از انواع حلواهای مجلسی، حلوای شیرازی است. همانطور که از نامش پیداست مربوط به شهر شیراز است. در این حلوا از آرد سنگگ و آرد برنج استفاده شده که بسیار مقوی و مفید است. این حلوا رنگ روشنی دارد و نسبت به حلواهای دیگر شل تر و کشدار است.

مواد لازم حلوای شیرازی	
آرد سنگگ	۱ پیمانه
آرد برنج	نصف پیمانه
شکر	۲ پیمانه
آب	۳ پیمانه
کره	۵۰ گرم
گلاب	نصف لیوان
پودر هل	۱ قاشق چای خوری
زعفران دم کرده	۲ قاشق غذا خوری

دستور پخت حلوای شیرازی

مرحله اول

برای تهیه حلوای خوشمزه و خوشرنگ به روش شیرازی ابتدا آرد سنگگ و آرد برنج را با هم مخلوط کرده تا کاملاً یمدست شوند، سپس الک می کنیم. در ادامه یک تابه بر می داریم و روی حرارت قرار می دهیم تا گرم شود.

مرحله دوم

سپس آرد را درون تابه می ریزیم و حدود ۱۰ دقیقه تفت می دهیم تا خامی آرد گرفته شود. توجه داشته باشید که نیازی نیست آرد تغییر رنگ پیدا کند یا بوی آن بلند شود، فقط کافی است که بویم خامی آرد گرفته شود.

مرحله سوم

شکر و آب را با هم درون یک قابلمه مخلوط می کنیم. سپس روی حرارت قرار می گذاریم تا شکر ها کامل حل شود. کره را به آرد اضافه می کنیم. سپس روغن مایع را به مقداری اضافه می کنیم که غلظت آن شبیه ماست همزده شود.

مرحله چهارم

سپس حرارت را خاموش می کنیم. شهد را آرام آرام به حلوا اضافه می کنیم و مدام هم می زنیم تا یکدست و کشدار شود. گلاب و هل و زعفران را اضافه می کنیم و مخلوط می کنیم. حالا شعله گاز را روشن می کنیم و حرارت را کم می کنیم.

مرحله پنجم

سپس می گذاریم تا حدود ۵ دقیقه روی حرارت باشد مدام هم می زنیم تا گلاب و هل و زعفران، به خورد حلوا برود. برای براق شدن حلوا، کمی کره به آن اضافه می کنیم. این حلوا می کنیم. حلوا کمی شل تر و کشدارتر از حلوای معمولی است.