

طرز تهیه زولبیا و بامیه

1 فروردین 1403

زولبیا و بامیه از انواع شیرینی های سنتی و محبوب در میان ایرانیان هستند که به صورت متداول در ماه مبارک رمضان پخته می شوند. در گذشته این شیرینی ها خوشمزه و خوش آب و رنگ فقط به یک صورت درست می شدند، اما امروزه به دلیل محبوبیتی که دارند در انواع بسیار متنوعی تهیه می شوند. مثلا در دستور بامیه عربی این شیرینی به صورت بزرگ تر تهیه می شود و یا اینکه زولبیا به صورت رنگی با انواع رنگ ها تهیه می شود.

مواد لازم برای شربت	
شکر	۲ لیوان
زعفران دم کرده	۱ قاشق غذاخوری
گلاب	¼ لیوان
آب	۱/۵ لیوان
آبلیمو	½ قاشق چایخوری

طرز تهیه شربت زولبیا و بامیه

مرحله اول

برای تهیه شربت بار خوشمزه و عسلی ابتدا آب را داخل یک قابلمه مناسب می ریزیم و روی شعله قرار می دهیم و حرارت را کم می کنیم و شکر را کم کم به آب اضافه می کنیم و با قاشق آن را کمی هم می زنیم تا شکر کاملا داخل آب حل شود

مرحله دوم

البته باید به آرامی شربت را هم بزنیم تا شربت به بالای دیواره های قابلمه برخورد زیادی نداشته باشید. آنوقت زعفران دم کرده را اضافه می کنیم و بلافاصله آبلیمو و گلاب را نیز می افزاییم و صبر می کنیم تا شربت به قوام برسد.

مرحله سوم

بعد از اینکه شربت کمی غلیظ شد حرارت را خاموش می کنیم و قابلمه را کنار می گذاریم تا شربت سرد شود. (شربت پس از سرد شدن غلیظ تر می شود پس خیلی نگذارید غلیظ شود) شربت را داخل یخچال قرار می دهیم تا برای تهیه بامیه و زولبیا خنک شود.

مواد لازم برای ۶ نفر	
آرد سفید	۱ قاشق غذاخوری
گلاب	۱ قاشق غذاخوری
اسانس هل	۲ قطره
نشاسته	۵۰ گرم
ماست	¼ لیوان
کره	½ قاشق چایخوری
جوش شیرین	¼ قاشق چایخوری
روغن مایع	به اندازه کافی

طرز تهیه زولبیا

مرحله اول

برای تهیه زولبیای خانگی ابتدا کره و ماست را از یخچال بیرون می آوریم تا با دمای محیط سازگار شود. ماست را داخل کاسه ای می ریزیم و نشاسته را به آن اضافه می کنیم و با همزن دستی آن ها را مخلوط می کنیم و ۵ دقیقه این مخلوط را کنار می گذاریم.

مرحله دوم

آرد را الک می کنیم و به مخلوط ماست و نشاسته بعد از گذشت ۵ دقیقه اضافه می کنیم و با قاشق مواد را مخلوط می کنیم و کره نرم شده را نیز به مواد می افزایشیم و جوش شیرین، گلاب، اسانس هل را نیز اضافه می کنیم.

مرحله سوم

حالا همگی مواد را با همزن دستی خوب مخلوط می کنیم تا مایه ما غلظتی شبیه به ماست داشته باشد. (اگر مایه کمی سفت شده بود می توانید مجددا کمی گلاب بیفزایید) در تابه ای متوسط روغن مخصوص سرخ کردنی به صورت شناور می ریزیم.

مرحله چهارم

سپس تابه را روی شعله متوسط قرار می دهیم و اجازه می دهیم تا با حرارت کم به مرور زمان روغن داغ شود. قیف را داخل لیوانی قرار می دهیم و مایه زولبیا را داخل آن می ریزیم و زمانیک روغن داغ شده بود قیف را در دست می گیریم.

مرحله پنجم

حالا خیلی سریع آن را فشار می دهیم تا مایه بیرون بیاید و به صورت یک دایره دستمان را می چرخانیم و قیف را فشار می دهیم تا مایه داخل روغن به صورت پیوسته ریخته شود و یک دایره داخل روغن تشکیل شود و بعد مکث می کنیم و دایره ای دیگر در روغن ایجاد می کنیم.

مرحله ششم

به همین صورت زولبیاها را داخل روغن شکل می دهیم و با یک کفگیر دارای سوراخ زولبیاها را داخل روغن بر می گردانیم تا هر دو طرف آن ها طلایی و کاملا سرخ شود. (می توانید به جای قیف مایه را داخل سس خوری نیز بریزید).

مرحله هفتم

شربت را از یخچال بیرون می آوریم. هنگامی که زولبیاها سرخ و طلایی شدند آن ها را از روغن خارج می کنیم و در توری به مدت ۱ دقیقه قرار می دهیم تا روغن اضافه آن ها خارج شود و بعد داخل شربت سرد (که در بالا طرز تهیه آن را توضیح دادیم) قرار می دهیم.

مرحله هشتم

حالا اجازه می دهیم ۲ الی ۳ دقیقه زولبیاها داخل شربت بماند تا کاملا آغشته به شربت شود و بعد مجددا داخل توری قرار می دهیم تا شربت اضافه آن خارج شود. زولبیا های آماده شده را در ظرف مورد نظر قرار می دهیم.

مرحله نهم

حالا روی ظرف را با سلفون می پوشانیم و داخل یخچال قرار می دهیم تا خنک شوند. اگر قصد درست کردن بامیه نیز همراه با زولبیا دارید شربت را مجددا از مصرف در یخچال قرار دهید تا برای بامیه نیز خنک باشد. نوش جان