

طرز تهیه فالوده شیرازی

27 تیر 1404

فالوده شیرازی یکی از دسرهای سنتی و فوق‌العاده خنک ایرانیه که تو روزای گرم تابستون خیلی می‌چسبه.

این دسر که با رشته‌های نازک و یخ‌زده، آبلیمو و گلاب درست می‌شه، یه طعم خاص و نوستالژیک داره. توی این دستور می‌خوایم طرز تهیه یه فالوده شیرازی خانگی رو یاد بگیریم که خیلی راحت و ساده‌ست.

با این دستور، می‌تونن فالوده‌ای خوشمزه و خنک درست کنن که با خوراکی‌های سنتی مثل بستنی سنتی یا یه لیموناد خونگی خیلی خوب ست می‌شه.

مواد لازم طرز تهیه فالوده شیرازی

1 پیمانه نشاسته

4 پیمانه آب

1/2 پیمانه شکر

1/4 پیمانه گلاب

آلبالو به مقدار دلخواه (اختیاری)

یخ به مقدار لازم

طرز تهیه فالوده شیرازی

1

نشاسته رو توی ۳ لیوان آب حل کنین و مخلوط رو روی حرارت ملایم بذارین. به آرامی هم بزنین تا نشاسته غلیظ بشه و حالت خمیری به خودش بگیره. مراقب باشین که نشاسته ته نگیره.

2

وقتی نشاسته غلیظ شد، اونو از روی حرارت بردارین و توی یه صافی یا سبد با سوراخ‌های ریز بریزین. با فشار دادن نشاسته از داخل صافی، رشته‌های نازک و باریک فالوده رو درست کنین. این رشته‌ها باید مستقیماً توی یه ظرف پر از آب یخ ریخته بشه تا سریع سرد و سفت بشه

3

رشته‌های فالوده رو حدود ۱ تا ۲ ساعت توی یخچال بذارین تا کاملاً خنک بشه.

4

با شکر، گلاب و آبلیمو یه شربت شیرین طوری درست کنین و رشته های فالوده ی خنک شده رو بهش اضافه کنین. می‌تونین میزان شکر و آبلیمو رو بر اساس ذائقه‌تون تنظیم کنین.

5

فالوده شیرازی رو توی کاسه‌های مخصوص سرو کنین و با چند تکه یخ یا حتی کمی بستنی سنتی سرو کنین. آبلیموی تازه رو هم کنار فالوده بیارین تا هرکس به میزان دلخواه به فالوده‌ش اضافه کنه.