

طرز تهیه لواشک زردآلو خانگی، ترش و شیرین

لواشک زردآلو یکی از لواشک های بسیار خوشمزه و ساده است و می توانید در فصل بهار و تابستان همزمان با رسیدن زردآلو می توانید تهیه کنید. لواشک زردآلو را می توانید به سادگی در خانه تهیه کنید و برای خشک کردن آن می توانید از آفتاب مستقیم یا فر و یا سولاردم خشک کنید.

شما می توانید این لواشک را با زرد آلو های رسیده و شیرین این لواشک خوشمزه را تهیه کنید و یا می توانید به دلخواه با گوجه سبز یا آلبالو ترکیب کنید و یک لواشک ترش مزه تر تهیه کنید. لواشک زرد آلو خودش به تنهایی کمی شیرین است و شما می توانید آن را مطابق با سلیقه خود تهیه و خشک کنید.

مواد لازم برای تهیه لواشک زردآلو در خانه

- زرد آلو ۲ کیلوگرم
- آب ۲ پیمانه
- نمک ۱ ق چای خوری
- شکر ۲ ق چای خوری
- آبلیموترش ۱ ق چای خوری
- روغن مایع ۲ ق چای خوری

طرز تهیه لواشک زردآلو

مرحله اول: آماده سازی زردآلو

ابتدا زرد آلو ها را بشورید و از وسط به دو نیم تقسیم کنید و هسته آن را جدا کنید. زرد آلو ها را داخل قابلمه بریزید و به آن آب اضافه کنید و روی حرارت قرار دهید. مقدار افزودن آب بستگی به مقدار رسیده بودن مقدار زردآلو ها دارد یعنی اگر زردآلو ها خیلی له بودن آب کمتر و اگر سفت بودن آب بیشتر بریزید.

مرحله دوم: پخت مواد

در ادامه روی حرارت قرار دهید تا گوشت زردآلو نرم شود دقت کنید

باید آب اضافی کاملاً کشیده شود و مواد غلیظ شود. سپس از روی حرارت قرار دهید و صبر کنید تا خنک شود. حالا با کمک میکسر مواد را خوب مخلوط کنید. می‌توانید از مخلوط کن یا گوشتکوب برقی استفاده کنید. مواد را به دو قسمت تقسیم کنید و به یک قسمت آبلیموترش و نمک و به قسمت دیگر شکر بزنید و بعد برای ۵ دقیقه دیگر روی حرارت دهید حالا به هر قابلمه ۱ ق چای خوری روغن بزنید و از روی حرارت بردارید.

مرحله سوم: خشک کردن لواشک زردآلو در فر و آفتاب

در این مرحله باید داخل سینی مورد نظر نایلون پهن کنید و مواد لواشک را روی آن ریخته و مقابل آفتاب قرار دهید تا خشک شود و این بستگی به شدت آفتاب و ضخامت لواشک چند روز طول می‌کشد. برای خشک کردن در فر نیز باید داخل سینی فر کاغذ روغنی یا نایلون انداخته و مواد لواشک را داخل آن بریزید و روی حرارت خیلی کم دستگاه خود قرار دهید و برای ۲۵ دقیقه اجازه دهید تا آب اضافی آن تبخیر شود و بعد ۱ ساعت در دمای محیط قرار دهید تا خشک شود. نوش جان