

طرز تهیه حلوائ تافی عربی

حلوا تافی عربی یکی از انواع حلواهای بسیار محبوب و مجلسی است که معمولاً برای پذیرایی در مراسمات سنتی استفاده می شود.

مواد لازم حلوا تافی عربی

آرد سفید: ۲ پ

شیر خشک قنادی: ۲ پ

نشاسته ذرت: ۱ قاشق غذاخوری، روغن جامد ۲ پ، کره: ۲ قاشق غذاخوری

مواد لازم برای تهیه شربت

شکر: ۴ پ، آب: ۲ پ، گلاب: ۴ پ، زعفران دم کرده: ۱ قاشق غذاخوری، پودر هل: ۱/۲ قاشق چای خوری

طرز تهیه حلوا تافی عربی

مرحله اول

برای تهیه حلوا تافی عربی خوشمزه در ابتدای کار شربت حلوا را آماده می کنیم، برای این منظور، شکر را به همراه آب، گلاب، زعفران دم کرده غلیظ و پودر هل درون یک قابلمه مناسب ریخته، سپس روی حرارت ملایم می گذاریم.

مرحله دوم

حالا شربت را به صورت مداوم هم می زنیم تا شکر حل شود، سپس قابلمه را از روی حرارت برداشته و اجازه می دهیم شربت خنک شود. توجه داشته باشید نیازی به جوشیدن شربت نیست در حد حل شدن شکر کفایت می کند.

مرحله سوم

در این مرحله آرد را به همراه شیر خشک و نشاسته ذرت درون الک ریخته و درون یک تابه مناسب الک می کنیم. در ادامه کره را روی حرارت بخار کتری بنماری می کنیم تا ذوب شود، سپس به همراه روغن به تابه می افزاییم.

مرحله چهارم

حالا مواد خشک را با روغن و کره به خوبی مخلوط می کنیم تا ترکیب و یکدست شوند، سپس تابه را روی حرارت بسیار ملایم قرار داده و به صورت مداوم و بدون وقفه هم می زنیم تا مواد آردی به رنگ قهوه ای برسد.

مرحله پنجم

توجه داشته باشید هم زدن مواد آردی به صورت پیوسته باشد، در غیر این صورت می سوزد. زمانی که مواد آردی به رنگ دلخواهتان رسید، شربت را به تدریج در ۴ مرحله به تابه اضافه کرده و مخلوط می کنیم.

مرحله ششم

حالا حلوا را روی حرارت به صورت مداوم هم می زنیم تا شربت جذب حلوا شده، سپس بافت کاملاً لطیف و کش داری پیدا کند. در نهایت حلوا را درون ظرف مورد نظرمان ریخته و به همراه خلال پسته و گل سرخ تزیین می کنیم. نوش جان