

طرز تهیه حلوائ زعفرانی

13 شهریور 1402

مواد لازم حلوائ زعفرانی	
آرد سنگگ	۱ پیمانه
شکر	۱ پیمانه
آب	۱ پیمانه
پودر هل	۱/۲ قاشق چایخوری
گلاب	۱/۲ پیمانه
زعفران دم کرده	به مقدار کافی
کره	۱۰۰ گرم
روغن مایع	۱/۲ پیمانه



حال خوب - دکتر کبری درویش پیشه

طرز تهیه حلوائ زعفرانی

مرحله اول

برای تهیه حلوائ زعفرانی خوشمزه ابتدای کار شهد حلوا را آماده می کنیم، برای این منظور شکر را به همراه آب، پودر هل و زعفران دم کرده درون یک قابلمه مناسب می ریزیم، سپس هم می زنیم تا ذرات شکر حل شود.

مرحله دوم

حالا شهد را روی حرارت ملایم قرار می دهیم تا گرم شود، سپس از روی حرارت بر می داریم. توجه داشته باشید شهد جوش نیاید و فقط گرم شود. در ادامه آرد را درون یک تابه مناسب می ریزیم، سپس تابه را روی حرارت ملایم قرار می دهیم.

مرحله سوم

در این مرحله آرد را به مدت ۳۰ دقیقه تفت می دهیم تا بوی خامی آن گرفته شود. در ادامه آرد را از روی حرارت بر می داریم و درون الک می ریزیم، سپس الک می کنیم و مجددا آرد را درون تابه بر می

گردانیم.

مرحله چهارم

حالا تابه را مجددا روی حرارت قرار می دهیم و کره را به آن اضافه می کنیم تا ذوب شود. در ادامه روغن مایع را به حلوا اضافه می کنیم، سپس مخلوط می کنیم و تفت می دهیم تا به رنگ دلخواه مان برسد، سپس از روی حرارت بر می داریم.

مرحله پنجم

در این مرحله شهد را طی ۳ مرحله به حلوا اضافه می کنیم و مخلوط می کنیم تا شهد جذب حلوا بشود، سپس حلوا را مجددا روی حرارت قرار می دهیم و هم می زنیم تا حلوا درون تابه جمع شود و شهد کاملا جذب شود.

مرحله ششم

در نهایت حلوا را درون تابه به روش گهواره جمع می کنیم، سپس درون قیف ماسوره ای با سر ماسوره ستاره می ریزیم . در ادامه حلوا را درون ظرف مورد نظرمان با قیف پایپ کرده و به دلخواه تزئین می کنیم. نوش جان.