

طرز تهیه حلوا مجلسی خوشرنگ زعفرانی خوشمزه

28 دی 1402

حلوا یکی از قدیمی ترین و پر طرفدارترین دسرهای سنتی ایران است. البته به مرور زمان دیگر از حلوا به عنوان دسر یا غذا استفاده نمی شود و **حلوی آرد گندم** بیشتر برای مراسم های مذهبی مثل مراسم ختم مورد استفاده قرار می گیرد. **حلوا** یکی از مقوی ترین دسرهای سنتی ایرانی می باشد که به عنوان یک میان وعده بسیار خوشمزه پر انرژی می باشد شما به دلخواه می توانید از هر آردی برای تهیه این **حلوا** استفاده کنید ولی آرد سبوس دار مقوی تر می باشد.

مواد لازم برای تهیه حلوا

| | |
|-----------------------------------|--------------------------|
| آرد | ۲ پیمانه |
| شکر | ۲ پیمانه |
| آب | ۱.۵ پیمانه |
| گلاب | ۱/۲ پیمانه |
| مخلوط روغن مایع و روغن جامد و کره | جمعا ۱ پیمانه یا ۲۰۰ گرم |
| زعفران دم کرده غلیظ | ۲ ق غذا خوری |
| پودر هل | نوک ق چای خوری |

طرز تهیه حلوا زعفرانی و خوشمزه و نرم

مرحله اول: تهیه شربت حلوا

برای تهیه شربت **حلوا** ابتدا یک قابلمه کوچک روی حرارت قرار دهید سپس آب داخل آن بریزید. در ادامه گلاب را به همراه شکر و پودر هل به قابلمه اضافه کنید و مواد را هم بزنید تا شکر به طور کامل درون آب حل شود. پس از اینکه شکر حل شد زعفران دم کرده را به قابلمه اضافه کنید و با دیگر مواد مخلوط کنید. پس از اینکه شربت آماده شد آنرا روی حرارت بسیار ملایم قرار دهید چون زمانی که می خواهید آنرا به آرد اضافه کنید باید داغ باشد. نیازی نیست شربت قوام پیدا کند وگرنه **حلوا خشک** می شود.

مرحله دوم: تفت دادن آرد

در مرحله بعدی آرد را دو مرتبه الک کنید تا کاملاً صاف و یکدست شود سپس یک ظرف مناسب روی حرارت قرار دهید و روغن مایع را داخل آن بریزید. پس از اینکه روغن مایع داغ شد حرارت زیر قابلمه را ملایم کنید تا روغن داغ بماند. در مرحله بعدی یک تابه مناسب روی حرارت قرار دهید و آرد را به آن اضافه کنید. آرد را تفت دهید تا تغییر رنگ دهید و رنگش کمی مایل به کرمی شود. توجه داشته باشید که این مرحله خیلی مهم است چون اگر از آرد غافل شوید سریع ته می گیرد.

مرحله سوم: تهیه حلوا مجلسی

اگر آرد بسوزد طعم حلوای شما خراب می شود. پس از اینکه رنگ آرد تغییر کرد روغن را به صورت داغ به آرد اضافه کنید و خوب تفت دهید تا روغن و آرد کاملاً یکدست شوند. حرارت زیر تابه را کم کنید و شربت را کم کم به حلوا اضافه کنید. در این مرحله ممکن است کمی آرد گلوله شود ولی با هم زدن مداوم باز می شود. مواد را با قاشق خوب مخلوط کنید تا حلوا حالت خمیری به خود بگیرد. نکته ی مهم در تهیه حلوا این است که وقتی وسط ظرف جمع شد از رو شعله بردارید و ظرف را با دست آرام به دو طرف تکیه کنید که بهش میگویند قنداق پیچ کردن یا گهواره کردن که باعث می شود حلوا جا بیفتد و روغن بی اندازد پس از اینکه حلوا روغن انداخت و آماده شد آنرا در ظرف مورد نظرتان بکشید. برای تزیین حلوا می توانید از خلال پسته ، خلال بادام و پودر نارگیل استفاده کنید. نوش جان