

طرز تهیه شیرینی مشهدی

7 اسفند 1401

شیرینی مربایی یکی از شیرینی‌های پرتعداد در عید نوروز است که معمولاً در بیشتر خانه‌ها برای پذیرایی از مهمانان نوروزی تدارک دیده می‌شود. طرز تهیه این شیرینی چندان سخت نیست و می‌توانید به راحتی در خانه تهیه کنید.

برای تهیه این شیرینی می‌توانید از انواع مربا استفاده کنید و روی شیرینی‌ها را با پودر پسته یا نارگیل تزیین کنید.

مواد لازم برای تهیه شیرینی مشهدی

پودر قند: ۱۰۰ گرم

روغن جامد: ۳۰۰ گرم

آرد: ۶۰۰ گرم

شیر: ۱/۴ پیمانه

شربت یا عسل: ۱/۴ پیمانه

تخم مرغ درشت: ۱ عدد

وانیل: ۱/۴ قاشق چایخوری

مارمالاد یا ژله مغزی: به مقدار لازم

مواد لازم برای تهیه شربت

شکر: ۱ لیوان

آب: ۱/۲ لیوان

گلاب: ۱ ق غذا خوری

زعفران: به مقدار لازم

طرز تهیه شربت

ابتدا شکر و آب را باهم مخلوط کنید و روی حرارت بگذارید تا به جوش آید و غلیظ شود، سپس گلاب و زعفران را اضافه کنید و صبر کنید تا شربت به غلظت لازم برسد. در این مرحله شربت را از روی حرارت بردارید.

طرز تهیه شیرینی مشهدی

۱. ابتدا روغن یا کره را آب کنید. سپس روغن و پودر قند را داخل ظرفی بریزید و با دور تند همزن به مدت ۵ دقیقه خوب بزنید تا نرم و پوک شود.

۲. تخم مرغ را همراه وانیل به مواد بالا اضافه کنید و هم بزنید. سپس شربت و شیر را اضافه کنید و هم بزنید. نیاز به همزدن زیاد نیست در حدی که مواد مخلوط و یکدست شوند کافی است.

۳. آرد الک کرده را طی چند مرحله به مواد اضافه کنید. خمیر را نباید اصلاً با دست ورز دهید، زیرا شیرینی مشهدی تان خشک می‌شود. فقط کمی با نوک انگشت ورز دهید تا خمیر جمع شود. سپس روی خمیر را بپوشانید و برای ۱ الی ۲ ساعت در یخچال قرار دهید تا خمیر استراحت کند.

۴. پس از استراحت خمیر آن را بین دو نایلون به کمک وردنه به ضخامت نیم سانتی‌متر باز کنید و به دلخواه برش بزنید. باید به دوصورت برش بزنید؛ یک نوع به شکل ساده و دیگری را به شکل میان تهی برش بزنید. خمیر ساده را داخل یک سینی و خمیر میان تهی را داخل سینی دیگر بچینید.

۵. شیرینی‌های ساده را در فر از قبل گرم شده قرار دهید و بگذارید ۱۵ دقیقه بپزد. سپس سینی شیرینی‌های میان تهی را در فر قرار دهید تا در ۱۵ دقیقه بپزند. سپس از فر خارج کنید تا همه شیرینی‌ها خوب خنک شوند.

۶. وقتی خنک شدند روی قسمت سوراخ‌دار کمی شربت بزنید و پودر نارگیل یا کنجد یا هر نوع مغزی که دوست دارید، رویش بریزید. روی قسمت ساده هم مارمالاد یا هر نوع مریای دلخواه خود را بزنید و دو قسمت را روی هم قرار دهید. نوش جان.