

طرز تهیه قطاب با ماست و بدون فر

قطاب یک شیرینی خوشمزه و سنتی است که کمتر کسی به آن نه می‌گوید.

مواد اولیه برای تهیه قطاب با ماست

- روغن نباتی یکسوم فنجان
- ماست ساده یکسوم فنجان
- زرده تخم‌مرغ دو عدد
- آرد همه‌منظوره یک و یکسوم فنجان
- بیکینگ‌پودر یک چهارم قاشق چای‌خوری
- شکر یک‌چهارم فنجان

مواد لازم برای داخل قطاب

- بادام یکدوم فنجان
- گردو یکدوم فنجان
- هل آسیاب‌شده یک‌چهارم قاشق چای‌خوری
- دارچین آسیاب‌شده یکدوم قاشق چای‌خوری
- پودر قند یک‌چهارم فنجان

طرز تهیه قطاب با ماست

۱. مواد را مخلوط کنید

در اولین مرحله از طرز تهیه قطاب با ماست باید یک کاسه مناسب انتخاب کنید تا در آن روغن‌نباتی، ماست و زرده‌های تخم‌مرغ را با کمک هم‌زن با یکدیگر مخلوط کنید. حال طرف دیگری را انتخاب کنید تا در آن آرد و بیکینگ‌پودر را با هم مخلوط کنید. قبل از مخلوط کردنشان، آرد را حتماً دو تا سه بار الک کنید. حال مواد خشک را در کاسه اولی الک و مدام هم بزنید.

۲. خمیر را ورز دهید

در دومین مرحله از طرز تهیه قطاب با ماست، خمیر را برای پنج تا شش دقیقه ورز دهید. خمیر را برای دو ساعت بپوشانید و در دمای

محیط قرار دهید. در ادامه پیش بردن مراحل تهیه شیرینی به سراغ آماده کردن فیلینگ آن بروید.

۳. فیلینگ را آماده کنید

در سومین مرحله از طرز تهیه قطاب با ماست باید فیلینگ آن را درست کنید. پس با کمک میکسر یا چاقو، بادام و گردو را جداگانه خرد کنید. آن‌ها را به همراه دارچین، هل و شکر در یک کاسه بریزید و مخلوط کنید. کاسه را کنار گذاشته و به سراغ دیگر مراحل تهیه قطاب بروید.

۴. خمیر را قالب بزنید

در چهارمین مرحله از طرز تهیه قطاب با ماست باید روی سطح کار خود کمی آرد بپاشید. خمیر را روی سطح کار قرار دهید و با کمک وردنه آن را به قطر سه میلی‌متر باز کنید. حال با کمک یک کاتر کوکی یا لیوان آن را به صورت گرد قالب بزنید. یک و یک‌دوم قاشق چای‌خوری از مواد فیلینگ را داخل خمیر قالب‌زده بریزید. خمیر را تا کنید و لبه‌های آن را بهم فشار دهید. لبه‌های خمیر را چنگال بزنید.

۵. قطاب را سرخ کنید

در پنجمین مرحله از طرز تهیه قطاب با ماست، یک تابه مناسب انتخاب کرده و داخل آن روغن بریزید. تابه را روی حرارت بگذارید تا روغن داغ شود. قطاب‌ها را در دسته‌های دوتایی داخل تابه بریزید تا سرخ شوند. آن‌ها را زیاد سرخ نکنید چراکه میسوزند. آن‌ها را از تابه خارج کرده و روی دستمال‌کاغذی بگذارید تا روغن اضافه‌شان گرفته شود. در طرفی دیگر پودر قند ریخته و قطاب‌ها را داخل آن بچرخانید. قطاب‌ها را داخل ظرف موردنظر بچینید و با خلال پسته و بادام تزئین کنید.



#رویای _ آبی

نکات تکمیلی پخت قطاب با ماست

شیرینی قطاب مانند شیرینی کشمش و شیرینی گردویی با وجود دستوری آسان و بی‌دردسر سراسر نکته در دل خود دارد که هنگام پخت باید به آن‌ها توجه کرد. نکات گفته‌شده را در ادامه بخوانید.

استفاده از ماست در تهیه قطاب

در طرز تهیه قطاب با ماست باید در انتخاب ماست دقت داشته باشید. ماست آبکی یا ترش مایه شیرینی و مزه آن را تغییر می‌دهد پس باید ماست شیرین و پرچرب را در تهیه آن به کار برد. استفاده از ماست پرچرب به پفکی بودن قطاب کمک خواهد کرد.

قالب زدن خمیر قطاب

در تهیه شیرینی قطاب باید خمیر را روی سطح کارت‌ان با وردنه پخش کنید و با کمک لیوان یا کاتر آن را قالب بزنید. اگر وردنه برای پهن کردن خمیر نداشتید باید اندازه یک گردو از آن برداشته و کف دست‌تان باز کنید. مواد میانی را در وسط آن بریزید و لبه‌های خمیر را بهم رسانده و آن را جمع کنید. برای زیباتر شدن کار می‌توانید لبه‌های آن را چنگال بزنید یا با دست حالت بدهید. در حالتی دیگر اندازه یک گردو از خمیر بردارید سپس کف دست‌تان باز کنید تا مواد میانی را داخل آن بریزید. در نهایت دوباره داخل دست‌تان گرد کنید.

برای هلالی پیچیدن خمیر قطاب هم می‌توانید از قالب مخصوص پیراشکی استفاده کنید.

پخت قطاب در فر

برای پخت قطاب در فر باید زرده تخم‌مرغ را با زعفران دم‌کرده غلیظ و نصف قاشق چای‌خوری آرد در یک کاسه مخلوط کنید. با کمک یک برس مخلوط را روی قطاب‌ها رومال کنید تا رنگشان هنگام پخت طلایی شود. در نهایت شیرینی‌ها را برای ۲۰ دقیقه در طبقه وسط فر با دمای ۱۷۰ درجه سانتی‌گراد بگذارید. گرم کردن فر و پهن کردن کاغذروغنی را فراموش نکنید.

ترک خوردن قطاب

استفاده زیاد از بیکینگ‌پودر، گلاب و بالا بودن حرارت منجر به ترک خوردن این شیرینی‌های خوشمزه می‌شود.

دلیل باز شدن خمیر قطاب

هنگام قرار دادن مواد میانی داخل خمیر کمی از آن به لبه‌ها چسبیده و از چسبیدن لبه‌های خمیر به یکدیگر جلوگیری کرده است. با قرار گرفتنشان در روغن داغ، از هم باز می‌شوند. دلیل دیگر کم بودن میزان آرد و پف بیش از حد آن بوده است. دقت داشته باشید با باز کردن یک جا خمیر، خمیر هوا خورده و رطوبتش را از دست می‌دهد.