

قرابیه؛ شیرینی خوشمزه برای نوروز

قرابیه نوعی شیرینی سنتی آذربایجان است که در شهرهای زنجان، تبریز، قزوین، ارومیه و مراغه و همچنین در کشورهایمانند ترکیه و یونان به شکل‌های گوناگون پخته می‌شود. قرابیه یک شیرینی مجلسی خوشمزه است که برای تزیین روی آن از مغز پسته، بادام و یا پودر نارگیل استفاده می‌کنند.

مواد لازم برای تهیه قرابیه

- تخم مرغ: یک عدد
- نشاسته ذرت: ۹۰ گرم
- آرد سفید شیرینی: ۲۵۰ گرم
- پودر قند: ۱۰۰ گرم
- وانیل: یک چهارم قاشق چای‌خوری
- بکینگ پودر: یک قاشق مرباخوری
- کره: ۱۲۵ گرم
- روغن مایع: ۲۵ گرم
- زعفران دم کرده: یک قاشق غذاخوری
- پودر پسته، مغز بادام و پودر نارگیل: به میزان لازم برای تزیین
- عسل: کمی برای تزیین

نکات مربوط به مواد اولیه

نکات مربوط به پودر قند

پودر قند باید حتماً از قند تهیه شده باشد؛ یعنی قند را پودر کرده باشد. اگر شکر را آسیاب کنید، هرگز به نرمی قند آسیاب شده نخواهد بود. پودر قند مرغوب پودر قندی است که به نرمی آرد باشد.

توجه داشته باشید که پودر قند بعد از مدتی که داخل کیسه یا ظرف بماند، ممکن است سفت شود؛ بنابراین قبل از اینکه آن را به مواد شیرینی اضافه کنید، حتماً با گوشت‌کوب بکوبید و سپس الک کنید.

نکات مربوط به نشاسته ذرت

نشاسته ذرت شبیه آرد است و رنگ سفیدی دارد. نشاسته ذرت همچنین

بافت نرمی دارد، به طوری که اگر مقداری از آن را بین دو انگشتان بمالید، صدایی شبیه به جیرجیر از آن می‌شنوید. استفاده از نشاسته ذرت در انواع دسرها و غذاها عامل غلظت است.

توجه داشته باشید که نشاسته گندم با نشاسته ذرت تفاوت دارد و نمی‌توان این دو را جایگزین یکدیگر کرد. نشاسته ذرت را می‌توانید در بسته‌بندی‌های بهداشتی از فروشگاه‌های مخصوص لوازم قنادی تهیه کنید.

نکات مربوط به آرد

نکته مهمی که باید در مورد آرد به آن توجه کنید، کیفیت آردهای موجود در بازار است که با هم تفاوت دارند. به همین دلیل متناسب با کیفیت آرد ممکن است میزان آن کم‌تر یا زیادتر از مقداری شود که در دستور گفته شده است.



بنابراین موقع اضافه کردن آرد به این مسئله توجه داشته باشید. اگر دیدید مواد شیرینی در حال سفت شدن است؛ ولی هنوز مقداری از آرد باقی مانده است؛ یعنی آردی که اضافه کرده‌اید، کافی است و بقیه را اضافه نکنید. اگر هم طبق دستور عمل کردید؛ ولی حس کردید مواد شما هنوز به آن غلظتی که باید برسد، نرسیده است؛ یعنی باید کمی بیشتر آرد اضافه کنید؛ بنابراین شما همیشه مقدار آردی را که در دستور گفته شده است، تهیه کنید. حال ممکن است این مقدار با توجه به کیفیت آرد کم یا زیاد شود.

طرز تهیه قرابیه

مرحله اول: برای شروع کار کره را از یخچال خارج کنید تا به دمای محیط برسد؛ سپس آن را داخل یک کاسه بریزید و با لیسک هم بزنید تا یکدست شود و بعد پودر قند و روغن مایع را به آن اضافه کنید و با

لیسک هم بزنید تا با هم مخلوط شوند.

مرحله دوم: در مرحله بعد تخم مرغ و وانیل و زعفران دم کرده را به مواد اضافه کنید و با همان لیسک هم بزنید تا همه مواد با هم یکدست شوند و بعد نشاسته ذرت را اضافه کنید و خوب هم بزنید.

مرحله سوم: در این مرحله آرد و بکینگ پودر را که از قبل با هم مخلوط و الک کرده‌اید، کم‌کم و طی دو تا سه مرحله به مواد شیرینی اضافه کنید و با دست خوب هم بزنید تا خمیری یکدست و صاف بدون دانه درست شود که به دست نچسبد. خمیر آماده را داخل کیسه فریزر بگذارید و به مدت یک ساعت در دمای محیط به آن استراحت بدهید.

مرحله چهارم: بعد از این‌که خمیر استراحت کرد، تکه‌های ده گرمی به اندازه یک گردوی کوچک از خمیر بردارید و با دست گرد کنید. داخل سینی فر را با کاغذ روغنی بپوشانید و گلوله‌های خمیر را که آماده کرده‌اید، با فاصله داخل سینی فر بچینید؛ سپس سینی فر را داخل فر ۱۸۰ درجه سانتیگراد که از قبل گرم کرده‌اید، بگذارید به مدت ۱۵ دقیقه بماند تا قرابیه‌ها کاملا پخته شوند.

مرحله پنجم: بعد از اینکه سینی قرابیه را از فر خارج کردید و قرابیه‌ها کاملا خنک شدند، آن‌ها را از روی کاغذ روغنی جدا کنید. عسل را روی بخار کتری قرار بدهید تا کمی رقیق شود. پودر پسته، بادام خرد شده و تفت داده شده و پودر نارگیل را در کاسه‌های جدا بریزید و کنار دستتان بگذارید. حالا یک دانه از قرابیه‌ها را بردارید و سرش را داخل عسل آب شده بزنید؛ سپس بلافاصله همان قسمت عسلی را داخل پودر پسته بزنید و قرابیه بعدی را به همین ترتیب با بادام خرد شده و بعدی را با پودر نارگیل تزیین کنید. حالا قرابیه‌های خوشمزه و زیبای شما آماده است.

نکته مهم

دمای فر و مدت زمان قرار گرفتن شیرینی در فر با توجه به نوع فرهای برقی و گازی متفاوت است. برای فر برقی بهتر است دما حدود ۱۶۵ درجه سانتیگراد باشد و فر را در حالت کانوکشن قرار بدهید.