

2 نوشیدنی اصیل ایرانی برای روزهای سرد پاییز

15 آذر 1404

نوشیدنی‌های مدرن معمولاً طرفداران زیادی دارند اما در این میان باید نوشیدنی‌های اصیل ایرانی را هم امتحان کنید تا مشتری پروپا قرص آن شوید.

نوشیدنی‌های ایرانی که پایه شیر دارند و زعفران و هل جزو مواد اصلی آنها محسوب می‌شود بسیار خاص و خوشمزه هستند.

۱- سوهان نوش

مواد لازم برای تهیه سوهان نوش

شیر: ۱ لیوان
زعفران دم کرده غلیظ: ۱ قاشق غذاخوری
کره: یک سوم قاشق چای‌خوری
شکر قهوه‌ای: ۱ قاشق چای‌خوری
پودر پسته: ۱ قاشق غذاخوری

طرز تهیه سوهان نوش

شیر را داخل شیرجوش گرم کنید، سپس زعفران، شکر قهوه‌ای و کره را اضافه کنید و با حرارت کم مدام هم بزنید تا یکدست شود.

در آخر پودر پسته را اضافه کنید و هم بزنید.

حالا دمنوش آماده را داخل فنجان بریزید و سرو کنید، نوش جان.

۲- گز نوش

مواد لازم برای نوشیدنی گزنوش

شیر: ۱ لیوان
گلاب: ۱ قاشق چای‌خوری
خامه صبحانه: ۱ قاشق غذاخوری
شکر: ۱ قاشق چای‌خوری
هل سابیده: یک چهارم قاشق چای‌خوری
پسته خرد شده: ۱ قاشق غذاخوری

طرز تهیه

شیر را داخل شیرجوش گرم کنید. حالا گلاب، هل ساییده و شکر را اضافه کنید و مدام هم بزنید تا یکدست شود.

در آخر خامه صبحانه و پسته را بریزید و هم بزنید و دمنوش آماده را داخل فنجان بریزید و سرو کنید، نوش جان.