

آسان ترین روش تهیه پیراشکی در خانه

25 شهریور 1403

پیراشکی میان وعده ای خوشمزه و مورد علاقه کودکان است. شما می توانید این شیرینی لذیذ را در خانه به صورت سالم تهیه کنید.

مواد لازم برای تهیه پیراشکی ساده

آرد ۲ پیمانه
شیر ۳/۴ پیمانه
تخم مرغ ۲ عدد
مخمر ۱ قاشق غذا خوری
پودر قند ۲ قاشق غذا خوری
اسانس وانیل نصف قاشق چایخوری
نمک ۱/۸ قاشق چایخوری
کره ۲ قاشق غذا خوری
روغن به میزان لازم

روش درست کردن پیراشکی ساده

مرحله اول: برای تهیه پیراشکی ابتدا در یک ظرف تخم مرغ ها را بشکنید و با کمک همزن دستی شروع به همزدن بکنید تا تخم مرغ ها باز شوند.

مرحله دوم: شیر را روی حرارت قرار دهید و بگذارید تا گرم شود در ادامه شیر گرم شده را به تخم مرغ اضافه کنید و هم بزنید.

مرحله سوم: کره را نیز به مواد داخل ظرف اضافه کنید و هم بزنید.

مرحله چهارم: مخمر را نیز به همراه نمک به مواد خمیر پیراشکی اضافه کنید.

مرحله پنجم: پودر قند و اسانس وانیل را به ترکیب پیراشکی اضافه کنید و شروع به هم زدن بکنید تا کاملاً با یکدیگر مخلوط شوند.

مرحله ششم: آرد الک شده را آرام آرام به مواد اضافه کنید و هم بزنید آنقدر ادامه دهید تا فرم خمیر به خود بگیرد.

مرحله هفتم: سطح کارتان را آرد پاشی کنید و خمیر بدست آمده را روی سطح قرار دهید. سپس شروع کنید با دست خمیر را ورز دهید این کار را حدود ۵ دقیقه ادامه دهید.

مرحله هشتم : پس از اینکه خمیر را ورز دادید، خمیر را درون ظرفی بگذارید سپس روی ظرف را سلفون بکشید در ادامه با کمک یک پارچه آن را گرم نگه دارید. حدود ۲۰ دقیقه اجازه دهید تا خمیر استراحت کند و حجمش دو برابر شود.

مرحله نهم : بعد از ۱۵ دقیقه مجدداً کمی آرد روی سطح صاف بپاشید و خمیر را با وردنه صاف کنید تا به ضخامت یک سانتی‌متر برسد.

مرحله دهم : با قالب گرد پیراشکی ها را قالب بزنید. میتوانید وسط بعضی از پیراشکی ها را با یک قالب گرد کوچکتر سوراخ کنید.

مرحله یازدهم : در ظرف مورد نظر روغن بریزید طوری که پیراشکی ها داخلش غوطه ور شوند. وقتی روغن ها کاملاً داغ شدند پیراشکی ها را داخل آن بیندازید تا دو طرف آن کاملاً سرخ شوند و خمیرها رنگ قهوه ای طلایی پیدا کنند.

مرحله دوازدهم : پیراشکی های سرخ شده را روی دستمال جذب روغن قرار دهید تا روغن اضافه آن گرفته شود. و بعد با چیزهای دلخواه سطح آن را تزئین کنید.