

طرز تهیه خرمای مجلسی برای سفره افطار

17 فروردین 1401

خوردن خرما یکی از سنت‌های ماه مبارک رمضان است و تزئین خرما یکی از هنرهای محبوب این ماه مبارک. برای درست کردن یک سینی جذاب از خرما کافی است دستور زیر را پیگیری کنید.

هیچ یک سینی خرمای مجلسی به **سفره افطار** یا میز پذیرایی شما در ماه مبارک رمضان جلوه‌ای هنرمندانه می‌دهد. حتی می‌توانید این سینی جذاب را جایگزین جعبه **زولبیا بامیه‌ای** کنید که با خود به مهمانی افطار می‌برید. کاری که هنر و خلاقیت شما را به دوستان و آشنایان ثابت خواهد کرد.

مواد لازم خرمای شکلاتی

یک جعبه خرما

انواع مغز

انواع شکلات تخته‌ای

پودر گل سرخ، نارگیل یا پودر مغزیجات

روش و طرز تهیه خرمای شکلاتی

برای تهیه این سینی کافی است یک جعبه خرما، ترجیحا خشک، را بدون شستن روی میز آشپزخانه قرار دهید و در حالیکه به نوای قرآن، مناجات یا پادکست دلخواه خود گوش سپرده‌اید، هسته خرماها را با یک برش طولی خارج کنید.

مقدار کافی از ارده سفت یا کرم فندق یا کرم پسته یا کره بادام زمینی را با کمک یک قیف در میانه خرماها بکشید.

در یک کاسه و به روش بن ماری مقداری شکلات تلخ یا شیری یا سفید را ذوب کنید. برای این کار می‌توانید کاسه شکلات را روی بخار آب کتری یا سماور قرار دهید.

کمی روغن مایع به شکلات مایع اضافه کنید تا زود منجمد نشود.

خرماها را از یک جهت در این شکلات بزنید. می‌توانید برخی از آنها را تماما در شکلات بغلتانید و روی یک سینی یا سبد خشک کنید.

قبل از خشک شدن شکلات کمی پودر از هر مغزی که در دسترس شماست، یا نارگیل یا گل سرخ روی خرماها بپاشید.

می‌توانید به جای کرم و کره مغزها از گردو یا پسته یا بادام زمینی بدون پوست استفاده کنید. در این صورت محصول نهایی چیزی شبیه شکلات‌های اسنیکرز یا نستله خواهد شد.

اگر از ترکیب ملایم طعم شور و شیرین خوشتان نمی‌آید، دقت کنید که مغزهایی که استفاده می‌کنید شور نباشند. خام یا بو داده بودن آنها بستگی به ذائقه شما دارد و سلیقه‌ای است.

اگر پوست پرتقال‌های عید خود را نگه داشته‌اید با تلخی گرفتن آنها، می‌توانید کمی پوست پرتقال در میانه خرماها قرار دهید و یک شکلات پرتقالی-خرمایی شیک و خاص درست کنید. برای این کار کافی است بخش رنگی پوست پرتقال را جا کرده و یکی-دو دقیقه بجوشانید. صاف و خشک کنید. سپس به اندازه دلخواه برش دهید.

فراموش نکنید که دست شما برای هرگونه خلاقیت باز است. کافی است دوری در آشپزخانه خود بزنید و از وسایلی که دارید استفاده کنید. مثلاً اگر قیف ندارید، کافی است کنج یک کیسه پلاستیکی را یک برش کوچک دهید و از آن استفاده کنید.

و نوش جان.

****فاطمه عباسی**