

روش تهیه حلوائ سیاه اردبیل

28 فروردین 1405

حلوائ سیاه، این دسر سنتی و خوشمزه، نه تنها طعمی دلپذیر دارد بلکه به عنوان یک منبع غنی از مواد مغذی شناخته می‌شود.

این شیرینی محبوب با استفاده از مواد طبیعی و سالم مانند آرد جوانه گندم و شیره انگور تهیه می‌شود و به همین دلیل گزینه‌ای مناسب برای همه افراد است.

دستور تهیه حلوا سیاه اردبیلی خوشمزه و مجلسی

مواد لازم برای تهیه حلوا سیاه اردبیلی (برای حدود ۶ نفر)

آرد سنگک ۴ پیمانه

آرد جوانه گندم ۱ پیمانه

آب ۱ پیمانه

کره ۱۸۰ گرم

پودر گردو ۱۰۰ گرم

پودر کنجد ۵۰ گرم

ادویه مخصوص (دارچین، زنجبیل، هل و کمی فلفل قرمز) ۱ قاشق غذاخوری

شیره انگور طبیعی نیم لیتر

خلال پسته یا پودر نارگیل برای تزئین به میزان دلخواه

نکته:

بهتر است آرد سنگک و آرد جوانه گندم را از نوع تازه و مرغوب انتخاب کنید تا رنگ و عطر حلوا طبیعی‌تر و خوش‌بوتر شود.

طرز تهیه حلوا سیاه اردبیلی خوشمزه و مجلسی

مرحله اول: آماده‌سازی و تفت دادن آردها

ابتدا آرد سنگک و آرد جوانه گندم را با یکدیگر الک کنید تا یکدست و بدون گلوله باشند. سپس آن‌ها را

داخل یک قابلمه ضخیم یا تابه‌ی مسی بریزید و روی حرارت ملایم قرار دهید.

با کفگیر چوبی مرتب هم بزنید تا آردها کاملاً تفت بخورند و بوی خام آن‌ها از بین برود. تفت دادن آرد مهم‌ترین مرحله است؛ هرچه این کار با دقت و صبر انجام شود، رنگ حلوا تیره‌تر و طعم آن عمیق‌تر خواهد بود.

مرحله دوم: افزودن کره

وقتی رنگ آرد کمی قهوه‌ای شد و عطر آن تغییر کرد، کره را اضافه کنید.

به آرامی هم بزنید تا کره آب شود و آردها با آن ترکیب شوند. حالا بافتی خمیری و لطیف شکل می‌گیرد که پایه‌ی حلوا سیاه است.

در این مرحله بهتر است حرارت را کمی کمتر کنید تا کره نسوزد و رنگ حلوا یکنواخت باقی بماند.

مرحله سوم: افزودن مغزها و ادویه‌ها

پودر گردو، کنجد و ادویه مخصوص (ترکیبی از دارچین، زنجبیل، هل و مقدار کمی فلفل) را اضافه کنید و باز هم با حرارت ملایم هم بزنید.

این ترکیب باعث می‌شود حلوا هم انرژی‌زا باشد و هم رایحه‌ای گرم و سنتی پیدا کند.

مرحله چهارم: افزودن شیره انگور

در این بخش، شیره انگور طبیعی را کم‌کم اضافه کنید تا دمای مواد به تعادل برسد و از بریدن حلوا جلوگیری شود.

مدام هم بزنید تا ترکیب، صاف و یکدست شود. حلوا باید نه خیلی شل و نه خیلی سفت باشد، درست در حدی که با قاشق شکل بگیرد و حالت کش‌سانی داشته باشد.

اگر بخواهید حلوا کمی شیرین‌تر باشد، می‌توانید مقدار شیره را اندکی بیشتر کنید، یا اندکی شیره خرما اضافه کنید.

مرحله آخر: سرو و تزئین

حلوا را در ظرفی زیبا بریزید و سطح آن را صاف کنید. سپس با پودر نارگیل، خلال پسته، بادام یا گردو خردشده تزئین کنید.

می‌توانید حلوا را به صورت گلوله‌های کوچک یا قالبی نیز فرم دهید تا ظاهر مجلسی‌تری داشته باشد.

برای سرو، آن را در دمای محیط قرار دهید تا کمی خنک شود؛ در این حالت طعم آن عمیق‌تر و بافتش لطیف‌تر خواهد بود.