

طرز تهیه لواشک چند میوه تابستانی خوشمزه و خوش رنگ

23 شهریور 1405

تابستان، فصل فراوانی میوه‌های رنگارنگ و خوشمزه است. چه چیزی بهتر از این‌که از این میوه‌ها برای تهیه یک خوراکی خوشمزه و سالم مثل لواشک استفاده کنید؟

یادتان باشد می‌توانید از ترکیب میوه‌های مختلفی مثل آلو، زردآلو، گوجه سبز، آلبالو، زرشک، تمشک، انار و حتی هندوانه و طالبی استفاده کنید. هر کدام از این میوه‌ها، طعم و رنگ خاص خود را به لواشک می‌دهند و آن را به یک خوراکی بی‌نظیر تبدیل می‌کنند.

مواد لازم برای تهیه لواشک چند میوه تابستانی

ترکیب آلو قرمز، قطره طلا، سیب، هلو، شلیل، زردآلو و آلبالو ۲ کیلو
آب ۲ لیوان
نمک و شکر به مقدار لازم

طرز تهیه لواشک چند میوه تابستانی

۱. آماده کردن مخلوط میوه‌ها

در اولین مرحله از طرز تهیه لواشک چند میوه تابستانی ابتدا میوه‌ها یعنی آلو قرمز، قطره طلا، سیب، هلو، شلیل، زردآلو و آلبالو را خوب بشویید بعد هسته سیب، هلو، زردآلو و شلیل که ممکن است باعث تلخی پوره میوه شوند را خارج کنید اما باقی میوه‌ها را لازم نیست در بیاورید.

۲. پخت اولیه و از صافی رد کردن پوره

میوه‌ها را داخل قابلمه مناسب بریزید و آب را به آن‌ها اضافه کنید و بگذارید میوه‌ها روی گاز شروع به جوشیدن کنند. فقط دقت داشته باشید که در حین جوشیدن میوه‌ها رویشان کف ایجاد می‌شود که بهتر است کف آن را بگیرید تا لواشک شما شفاف‌تر و خوش‌رنگ‌تر شود. بعد از این که میوه‌ها کاملاً له و نرم شدند نوبت آن است که آن‌ها را داخل صافی بریزید و خوب با دست تفاله آن‌ها را خارج کنید.

۳. پخت نهایی و پهن کردن روی سینی

اکنون آب یا همان پوره‌ای که از میوه‌ها باقی مانده است را دوباره به قابلمه برگردانید و یک قاشق چای‌خوری یا حتی شکر اضافه کنید و اجازه دهید آب پوره میوه کامل بخار شود بعد داخل یک سینی نایلون پهن کنید و مایه لواشک را روی آن بریزید و خوب پهن کنید. این سینی را می‌توانید در نور آفتاب

بگذارید تا به مدت ۳ الی ۴ روز کاملاً خشک شوند.