

طرز تهیه کاجی

کاجی یک غذای فوق‌العاده خوشمزه و مقوی است که معمولاً در دوران نقاهت بیماری‌ها و پس از زایمان مورد استفاده قرار می‌گیرد. طعم عالی و مزایای درمانی این غذا باعث شده تا افراد بسیاری در سراسر ایران تصمیم به تهیه این غذا بگیرند و برای آن برنامه‌ریزی کنند.

جالب است بدانید که روش‌های متنوعی در سراسر ایران برای پخت این غذا مورد استفاده قرار می‌گیرد. در این مطلب تصمیم داریم به معرفی یکی از ساده‌ترین روش‌های پخت کاجی خوشمزه در خانه پردازیم.

مواد لازم برای تهیه کاجی

- آرد گندم: 2 پیمانه
- آب: 4 پیمانه
- شکر: 1 پیمانه
- روغن: 1/4 پیمانه
- کره: 100 گرم
- گلاب: 1/2 پیمانه
- زعفران دم کرده: به مقدار لازم
- پودر هل: 1 قاشق چایخوری
- پودر دارچین: 1/2 قاشق چایخوری

طرز تهیه کاجی

برای تهیه کاجی خوشمزه ضروری است که مراحل زیر را به ترتیب انجام دهید:

- در اولین مرحله نیاز است تا با استفاده از شکر، عسل یا شیره انگور شربت کاجی را تهیه کنید. برای این کار کافی است مقداری آب را با شکر مخلوط کرده و بر روی حرارت قرار دهید. این کار باید تا زمانی که شکر کاملاً حل شود تداوم داشته باشد. همین که دانه‌های شکر دیگر درون آب قابل مشاهده نبودند، زعفران را اضافه کنید. در نهایت نیز گلاب را اضافه و حرارت را خاموش می‌کنیم.
- مقداری روغن و کره را بر روی حرارت کاملاً ذوب کنید و در نهایت پس از الک کردن آرد به روغن اضافه کنید.

▪ مخلوط حاصل شده از مرحله قبل را روی حرارت کم قرار دهید تا تفت بخورد. در این مرحله لازم است تا مخلوط را با قاشق چوبی هم بزنید. پس از تغییر رنگ دادن مواد می‌توانید هل، [دارچین](#) و در صورت دلخواه زردچوبه را اضافه کنید.

▪ در پنجمین مرحله از تهیه کاجی حرارت را خاموش کرده و شربت کاجی را کم کم اضافه کنید. هم زمان با اضافه کردن شربت کاجی، مخلوط را هم بزنید کاملاً یک دست شود.

اگر دوست دارید کاجی شما شامل خلال بادام و پسته باشد از قبل آب را بخیسانید و در این مرحله به ترکیب ساخته شده، اضافه کنید.

▪ در آخرین مرحله حرارت را مجدداً روشن می‌کنیم و سر ظرف را می‌بندیم تا کاجی دم بکشد. هر از چندگاهی نیز سر ظرف را برای بررسی و هم زدن مواد باز می‌کنیم.

با رسیدن کاجی به غلظت مناسب، حرارت را خاموش کرده و غذای تهیه شده را در ظرف مخصوص سرو تزیین می‌کنیم.