

طرز تهیه حلوای آرد گندم زعفرانی خوشمزه و مجلسی خوشرنگ

حلوا یکی از قدیمی ترین و پر طرفدارترین [دسرهای سنتی ایران](#) است. البته به مرور زمان دیگر از حلوا به عنوان دسر یا غذا استفاده نمی شود و حلوای آرد گندم بیشتر برای مراسم های مذهبی مثل مراسم ختم مورد استفاده قرار می گیرد. حلوا یکی از مقوی ترین دسرهای سنتی ایرانی می باشد که به عنوان یک میان وعده بسیار خوشمزه پر انرژی می باشد شما به دلخواه می توانید از هر آردی برای تهیه این حلوا استفاده کنید ولی آرد سبوس دار مقوی تر می باشد. با مقدار موادی که در این دستور آشپزی قرار گرفته است می توانید برای ۴ نفر حلوا تهیه کنید.

مواد لازم برای ۴ نفر

مواد لازم حلوا

- شکر ۱ لیوان
- آرد سفید ۲ لیوان
- پودر هل مقدار کمی
- روغن مایع ۱/۲ لیوان
- گلاب ۴ قاشق غذاخوری
- زعفران دم کرده ۱ قاشق غذاخوری

دستور پخت

طرز تهیه حلوا

مرحله اول: تهیه شربت حلوا

برای تهیه شربت حلوا ابتدا یک قابلمه کوچک روی حرارت قرار دهید سپس ۱ لیوان آب داخل آن بریزید. در ادامه گلاب را به همراه شکر و پودر هل به قابلمه اضافه کنید و مواد را هم بزنید تا شکر به طور کامل درون آب حل شود. پس از اینکه شکر حل شد زعفران دم کرده را به قابلمه اضافه کنید و با دیگر مواد مخلوط کنید. پس از اینکه شربت آماده شد آنرا روی حرارت بسیار ملایم قرار دهید چون زمانی که می خواهید آنرا به آرد اضافه کنید باید داغ باشد.

مرحله دوم: تفت دادن آرد

در مرحله بعدی آرد را دو مرتبه الک کنید تا کاملا صاف و یکدست شود سپس یک طرف مناسب روی حرارت قرار دهید و روغن مایع را داخل آن بریزید. پس از اینکه روغن مایع داغ شد حرارت زیر قابلمه را ملایم کنید تا روغن داغ بماند. در مرحله بعدی یک تابه مناسب روی حرارت قرار دهید و آرد را به آن اضافه کنید. آرد را تفت دهید تا تغییر رنگ دهید و رنگش کمی مایل به کرمی شود. توجه داشته باشید که این مرحله خیلی مهم است چون اگر آرد غافل شوید سریع ته می گیرد.

مرحله سوم: تهیه حلوا مجلسی

اگر آرد بسوزد طعم حلوای شما خراب می شود. پس از اینکه رنگ آرد تغییر کرد روغن را به صورت داغ به آرد اضافه کنید و خوب تفت دهید تا روغن و آرد کاملا یکدست شوند. حرارت زیر تابه را کم کنید و شربت را کم کم به حلوا اضافه کنید. مواد را با قاشق خوب مخلوط کنید تا حلوا حالت خمیری به خود بگیرد. نکته ی مهم در تهیه حلوا این است که وقتی وسط طرف جمع شد از رو شعله بردارید و طرف را با دست آرام به دو طرف تکون بدید که بهش میگویند قنناق پیچ کردن یا گهواره کردن که باعث می شود حلوا جا بیفته و روغن بی اندازد پس از اینکه حلوا روغن انداخت و آماده شد آنرا در ظرف مورد نظرتان بکشید. برای تزیین حلوا می توانید از خلال پسته ، خلال بادام و پودر نارگیل استفاده کنید. نوش جان