

# طرز تهیه حلوا مجلسی

حلوای آرد گندم از شیرینی های مخصوص پذیرایی در مراسم های عزاداری محسوب می شود که در مناسبت های مذهبی نیز به صورت نذری پخته می شود.

مواد لازم حلوا مجلسی	
آرد گندم	۱ پیمانه
شیر خشک قنادی	$\frac{1}{2}$ پیمانه
گلاب	$\frac{1}{2}$ پیمانه
آب ولرم	$\frac{1}{2}$ پیمانه
زعفران دم کرده	۲ قاشق غذاخوری
پودر هل	$\frac{1}{2}$ قاشق چایخوری
شکر	۱ پیمانه
روغن جامد یا حیوانی	۱ پیمانه

## مرحله اول

برای تهیه [حلوای مجلسی و خوشمزه](#) ابتدا آب ولرم را به همراه شکر، پودر هل، گلاب و زعفران دم کرده داخل یک ظرف مناسب با هم ترکیب می کنیم تا شکر به طور کامل درون آب ولرم حل شود، سپس شربت را کنار می گذاریم.

## مرحله دوم

توجه داشته باشید که نیازی نیست شربت را روی حرارت قرار دهیم و همین که مواد را با آب ولرم ترکیب کنیم که شکر حل شود، کافی است. در ادامه آرد را درون یک تابه مناسب می ریزیم و روی حرارت ملایم قرار می دهیم.

## مرحله سوم

حالا آرد را به آرامی تفت می دهیم تا کمی تغییر رنگ دهد و خامی اش به طور کامل گرفته شود. در ادامه روغن را به آرد اضافه می کنیم و به خوبی با هم تفت می دهیم تا کاملا یکدست شده و بوی خوش آرد بلند شود.

## مرحله چهارم

توجه داشته باشید که زمان تفت دادن آرد روی رنگ حلوا تاثیر می گذارد. یعنی اگر آرد را زیاد تفت دهیم که رنگش قهوه ای شود، در پایان رنگ حلوای ما تیره تر خواهد شد. در ادامه شیر خشک را به تابه اضافه می کنیم.

## مرحله پنجم

حالا حدود ۵ دقیقه دیگر ترکیب آرد، روغن و شیرخشک را با هم تفت می دهیم، سپس با ملاقه کم کم از شربت به تابه اضافه می کنیم و مخلوط می کنیم تا ترکیب آرد و شیر خشک کاملا یکدست شده و گلوله نشود.

## مرحله ششم

پس از اینکه تمام شربت را به تابه اضافه کردیم، باید به آرامی مواد را مخلوط کنیم تا حلوا از دیواره های تابه جدا شود و در وسط تابه جمع شود. حالا به صورت گهواره ای حلوا را درون تابه حرکت می دهیم تا منسجم شود.

## مرحله هفتم

پس از اینکه حلوا کاملا منسجم و یکدست شد، آنرا از روی حرارت کنار می گذاریم. در ادامه حلوا را درون ظرف مورد نظرمون می ریزیم و با پشت قاشق صاف می کنیم، سپس به سلیقه خود حلوا را تزیین کرده و سرو می کنیم.