

طرز تهیه زولبیا خانگی

زولبیا یک شیرینی آغشته به شربت است که اصالت آن را تا سال 1450 میلادی در هندوستان پی گیری کرده اند. زولبیا و یار همیشگی آن بامیه که بر سر سفره افطاری ما ایرانیان جایگاه ویژه ای دارد را مربوط به زمان شاه عباس می دانند. این شیرینی در شهر هایی که دسترسی به خرما ممکن نبوده بیش تر تهیه می کردند.

مواد لازم برای زولبیا

مواد لازم برای تهیه شربت زولبیا	--
شکر	2 پیمانه
آب	1 پیمانه
گلاب	1/2 پیمانه
زعفران دم کرده	2 قاشق غذا خوری
آبلیمو	2 قاشق غذا خوری
مواد لازم برای خمیر زولبیا	--
نشاسته گندم	1 پیمانه
ماست	1 پیمانه
آرد	1 قاشق غذا خوری
بکینگ پودر	1/2 قاشق مربا خوری
زعفران دم کرده	1 قاشق چای خوری
روغن	به میزان لازم

دستور پخت زولبیا

طرز تهیه شربت زولبیا

برای تهیه شربت زولبیا ؛ آب و شکر را داخل ظرفی ریخته و بعد روی حرارت می گذاریم شکر که آب شد و شربت شفافی بدست آمد گلاب، آبلیمو و زعفران را به آن اضافه می کنیم و نهایتا 5 دقیقه قوام آمدن شربت زمان می برد.

طرز تهیه زولبیا خانگی

ابتدا ماست و نشاسته را با هم مخلوط می کنیم کاملاً که نشاسته حل شد به آن بکینگ پودر، آرد و زعفران را افزوده و مخلوط می کنیم. حالا مواد را از یک صافی عبور داده روی آن را می پوشانیم و برای یک ساعت در محیط آشپزخانه استراحت می دهیم. بعد از گذشت یک ساعت آن را در قیف یکبار مصرف می ریزیم.

مرحله سرخ کردن زولبیا ها

در ظرف مناسب کوچکی تا نیمه روغن می ریزیم و اجازه می دهیم تا روغن کاملاً داغ شود. حالا حفره ای کوچک سر قیف ایجاد کرده و آن را به صورت حلقه های به هم پیوسته داخل روغن می ریزیم اجازه می دهیم تا هر دو سمت زولبیا کاملاً سرخ شود. سپس از روغن خارج کرده و داخل شربت ولرم فرو برده تا یکدست شربت بگیرد. سپس داخل صافی می گذاریم تا روغن اضافی آن خارج شود. زولبیای جذاب را در ظرف سرو قرار داده با پسته و بادام تزیین می کنیم.

نکات مهم و فوت و فن طرز تهیه زولبیا خانگی ترد و خوشمزه به روش بازاری

- بعد از سرخ شدن زولبیا آن را در شربت غوطه ور کنید تا به شکل منظم شربت و رنگ زعفران را جذب کند و ابلق نشود.
- بعد از سرخ کردن چند تعداد زولبیا حتماً مواد را مخلوط کنید. (به دلیل وجود آرد و نشاسته امکان ته نشین شدن دارد)
- می توانید در زولبیا 1 تا 2 قاشق از شربت آماده شده اضافه کنید. (برای رنگ بهتر زولبیا)
- در غلظت شربت دقت کافی را انجام دهید تا به غلظت مناسب برسد تا موجب نرم شدن زولبیا نشود.