طرز تهیه سالاد لبو و انار قالبی برای شب یلدا

27 آذر 1401

سالاد لبو و انار قالبی یکی از انواع سالادهای زیبا و پاییزی است که از ترکیب لبو، انار، مرغ، ذرت و... تهیه می‌شود و بسیار خوشمزه و مجلسی است.

این سالاد به دلیل داشتن مرغ، گردو، ذرت و... بسیار مغذی، پرخاصیت و لذیذ است و می‌تواند به عنوان غذای اصلی نیز سرو شود. در ادامه این مطلب طرز تهیه سالاد لبو و انار قالبی همراه با نکات مهم و فوت و فن‌های مربوط به تهیه این سالاد تقدیم به شما کاربران گرامی خواهد شد.

مواد لازم برای تهیه سالاد لبو

لبو پخته: ۳ عدد

دانه انار: ۱ لیوان

ذرت پخته: ۱ لیوان

سینه مرغ پخته: ۱ عدد

گردوی خرد شده: نصف لیوان

هویج پخته: ۳ عدد

سس مایونز: نصف لیوان

نمک و فلفل سیاه: به میزان لازم

طرز تهیه سالاد لبو و انار قالبی

۱ – برای شروع ابتدا یک قالب کمربندی را آماده کنید. اگر قالب کمربندی ندارید، می‌توانید از هر نوع قالب یا ظرف گرد دیگر استفاده کنید، با این تفاوت که باید داخل قالب کیسه فریزر پهن کنید، طوری که همه دیواره‌های قالب را بپوشاند و مراحل تهیه سالاد را که به صورت لایه به لایه است، برعکس ترتیبی که ما آموزش می‌دهیم، داخل قالب بریزید تا وقتی سالاد را داخل ظرف سرو برمی‌گردانید، لایه انار و لبو لایه رویی سالاد باشد؛ زیرا در صورتی که از قالب کمربندی استفاده کنید، نیاز به برگرداندن سالاد نیست.

۲ – قالب کمربندی را روی یک دیس یا سینی گرد که مناسب سرو باشد، قرار بدهید. حالا برای لایه اول سینه مرغ پخته و ریش ریش شده را کف ظرف بریزید و با قاشق فشرده کنید. یک تا دو قاشق از سس مایونز را که با نمک و فلفل سیاه مخلوط کرده‌اید، روی مرغ بریزید و با قاشق پخش کنید.

۳ – برای لایه بعد هویج پخته و رنده شده را بریزید و دوباره روی آن سس مایونز بمالید و در لایه بعدی ذرت پخته را بریزید. روی ذرت را هم با سس مایونز کاور کنید. در مرحله بعد گردوی خرد شده را بریزید و باز هم روی گردوها را سس مایونز بزنید. در لایه یکی به آخر لبوی پخته و رنده شده را بریزید و دیگر روی لبو سس مایونز نمالید؛ سپس دانه‌های انار را روی لایه لبو بریزید و کمی فشار بدهید تا دانه‌های انار روی لبو ثابت شود. (اگر از قالب کمربندی استفاده نمی‌کنید، انار را اضافه نکنید. بعد از اینکه سالاد را داخل ظرف سرو برگرداندید، دانه‌های انار را روی لایه لبو بریزید.)

۴ – ظرف سالاد را همراه با قالب کمربندی به مدت یک تا دو ساعت داخل یخچال بگذارید تا سالاد خودش را بگیرد و لایه‌ها کاملا به هم بچسبند. بعد از این مدت ظرف سالاد را از یخچال خارج کنید و خیلی آرام قالب کمربندی را از دور سالاد جدا کنید.

سالاد قالبی زیبا و یلدایی شما در این مرحله آماده سرو است.