

طرز تهیه کدو حلوایی خوش رنگ با دو روش متفاوت

گروه فوت و فن [مادران و دختران](#) / کدو حلوایی از جمله میوه های پر خاصیت و خوش گذشته است که تا کنون نقش زیادی را تغذیه خانواده های ایرانی به عنوان دسر و میان وعده داشته است. با کدو حلوایی می توان انواع غذا ها و دسر های خوشمزه را طبخ کرد. در این مطلب طرز تهیه کدو حلوایی را به شما عزیزان آموزش می دهیم.

کدو حلوایی با پوست نارنجی برای تهیه دسر کدو حلوایی مناسب تر است و این نوع کدو می تواند به شکل گرد و یا به شکل کوزه ای باشد. به شما توصیه می کنیم که کدو حلوایی هایی که به شکل بسیار گرد و پهن هستند و رنگ آن ها نیز به رنگ نارنجی بسیار پر رنگ است و گاهی دارای لکه های سبز هستند را برای پخت انتخاب نکنید زیرا بعد از پخت رنگ و طعم آن ها از بین می رود این مدل از کدو ها را می توانید برای سفره آرای استفاده کنید.

روش های پخت کدو حلوایی

در اینجا سه روش از روش های پخت کدو حلوایی را به شما عزیزان آموزش می دهیم.

روش اول تهیه کدو حلوایی :

مواد لازم

کدو حلوایی : ۱ عدد
شکر : ۱/۲ پیمانه (یک دوم پیمانه)
آب : یک لیوان

طرز تهیه کدو حلوایی

برای پخت کدو حلوایی به این روش ابتدا کدو را به خوبی شسته و با چاقوی بسیار مناسبی آن را از وسط نصف می کنیم در هر نیمه کدو مقداری تخم قرار دارد تخم های داخل نیمه های کدو را به خوبی خارج می کنیم.

سپس کدو را به اندازه دلخواه برش می دهیم. توجه داشته باشید

که کدو حلوایی را به اندازه های خیلی بزرگ برش ندهید.

قابلمه مناسبی را بر می داریم و برش های کدو حلوایی را در درون قابلمه قرار می دهیم سپس شکر را در یک لیوان آب به خوبی حل می کنیم و مخلوط شکر و آب را در درون قابلمه و بر روی کدو ها می ریزیم. برای پخت کدو مقدار آب آن را زیاد نکنید زیرا درون بافت کدو مقداری آب وجود دارد که در هنگام پختن آبی که در درون بافتش وجود دارد را خارج می کند. سپس قابلمه را بر روی گاز قرار می دهیم تا کدو به خوبی پخته شود و توجه کنید که کدو نباید بسیار زیاد له شود و بعد از پختن کدو پوست کدو با کمک قاشق به راحتی از آن جدا می شود. هم چنین می توانیم کدو را با همان میزان آب و شکر در ظرف مناسبی بریزیم و در درون مایکروویو به مدت ۱۰ تا ۱۵ دقیقه قرار دهیم.

روش دوم تهیه کدو حلوایی

مواد لازم

کدو حلوایی: ۱ عدد

روغن : به میزان لازم کره : به میزان لازم

شکر و نمک : به میزان لازم

طرز تهیه کدو حلوایی

ابتدا کدو حلوایی را به خوبی شسته و همانطور که در روش اول گفته شد درون آن را از تخم ها خالی می کنیم سپس کدو را به اندازه های کوچک برش می دهیم و برش ها را پوست می کنیم سپس مقداری روغن در تابه ریخته و برش های کدو حلوایی را در درون روغن به خوبی سرخ می کنیم و به برش ها مقداری شکر می زنیم.

می توانیم مقداری شکر و نمک به کدو ها بزنیم و آن ها را در قابلمه مناسبی قرار دهیم و کره را به کدو های درون قابلمه اضافه کنیم و قابلمه را روی شعله گاز با حرارت بسیار ملایمی قرار دهیم و بگذاریم تا کدو ها به خوبی پخته شوند توجه داشته باشید که نباید کدو ها له شوند و بافت خود را از دست بدهند. مقدار نمکی را که به کدو ها اضافه می کنیم باید بسیار کم باشد. دسر کدو حلوایی آماده است نوش جان