پختن خوردنی‌های خوشمزه تعطیلات نوروزیتان را شیرین کنید

خورشت زرشک

تا آغاز سال جدید، زمان زیادی باقی نمانده. سالی که مطمئنا متفاوت‌تر از سال‌های گذشته آغاز خواهد شد. امسال عید نوروز تحت تاثیر مهمان ناخوانده‌ای به نام کروناویروس قرار می‌گیرد، مهمانی که برای ریشه‌کنی‌اش همه باید دست به دست هم بدهند. همین جمله کافی است تا بدانیم که تعطیلات نوروز امسال با سال‌های گذشته فرق دارد، چرا که باید برای ماندن در خانه برنامه‌ریزی کنیم. برنامه‌ای، متنوع که یکی از آنها آشپزی و چشیدن طعم انواع و اقسام خوراکی‌های خوشمزه است پس یادتان نرود که برای پشت سر گذاشتن تعطیلات متفاوت می‌توانید یک شیرینی بزنید یا غذایی‌تان تمام عیار راه بیندازید و از کسالت و بی‌حوصلگی خود و خانواده بکاهید. در روزهای عید با پختن غذاهای خوش‌عطر و طعم با کیک و شیرینی‌های خانگی برای یک‌بار هم که شده به جای پذیرایی از مهمان‌ها از خودتان و خانواده‌تان پذیرایی کنید. مطمئن باشید بچیدن عطر غذا و شیرینی‌های خوشمزه، سر حالتان می‌آورد و حسی خوشایند به همه خانواده منتقل می‌کند. با این حال یادتان نرود که درست کردن غذاهای لذیذ و شیرینی‌های خوشمزه حال خوب می‌خواهد، با بی‌حوصلگی نمی‌توان آشپزی کرد و خروجی خوبی داشت. پس لبخند بزنید و آماده بستن بیشینه‌هایتان باشید تا با پختن خوراکی‌های خوشمزه‌ای که پرایتان آورده‌ایم، تعطیلات و لحظات خوشی را سپری کنید. یکی از خوراکی‌های خوشمزه خورش زرشک است که در ادامه طرز تهیه آن را می‌خوانید:

ساق عروس

○ آتینا عالی

قبل از هر چیز باید بدانید که شیرینی ساق عروس علاوه بر مدلی که پرایتان آورده‌ایم، مدل دیگری هم دارد که رنگی است و مغزش فیلینگ دارد و دورش نارگیل، اما این مدل سرخ می‌شود که مدلی که در ادامه طرز تهیه آن را برایتان آورده‌ایم، نه تنها بسیار خوشمزه و ترد است و داخل فر پخته می‌شود، بلکه رژیمی و سالم‌تر است و به راحتی می‌توان آن را تهیه کرد.

مواد لازم

آرد (سه بار الک شده): ۴۰۰ گرم
روغن جامد صاف شده: ۲۰۰ گرم
پودر قند: ۲ قاشق غذاخوری سریر
وانیل: نوک قاشق چایخوری
پودر هل: یک قاشق چایخوری
گلاب: یک قاشق مرباخوری
مغز گردو: به مقدار لازم

طرز تهیه

ابتدا روغن را با پودر قند به اندازه‌ای بزنید که رنگ آن روشن شود و حجم بگیرد. حالا آرد، وانیل، پودر هل، گلاب را با هم مخلوط کنید تا خمیرمان آماده شود. این خمیر به دلیل اینکه باید با روغن صاف شده درست شود، خیلی نیازی به استراحت (نیم ساعت) ندارد، اما اگر از روغن جامد استفاده کردید، باید به مدت ۲ ساعت به خمیرتان استراحت بدهید. (تا زمانی که چسبندگی نداشته باشد) در این مرحله به اندازه نه یک استکان از خمیر برداشته و آن را به حالت بیضی یا گرد باز کنید و داخلش گردو بگذارید و ببندید. این کار را تا آخرین مقدار خمیرتان انجام دهید. حالا خمیرهای حالت گرفته را روی کاغذ روغنی کف سینی فر بچینید و داخل فری قرار دهید که از ۱۵ دقیقه قبل گرم شده است.

این شیرینی باید در طبقه وسط فر و با دمای ۱۷۰ درجه پخته شود. مدت زمان مورد نیاز برای پخت این شیرینی نیم ساعت است. بعد از پخت، آن را از فر خارج کنید و اجازه دهید تا خنک شود. حالا آنها را از کاغذ روغنی جدا کنید، در پودر قند بغلتانید و در ظرف مورد نظر بچینید و در تعطیلات نوروز که قرار است امسال را کنار خانواده بگذرانید و بیرون نروید، در آرامش میل کنید.

کیک ۴ تخم مرغی

این کیک که ۴ تخم‌مرغی است، به ازای هر تخم‌مرغ ۲۵ گرم آرد و ۲۵ گرم پودر شکر نیاز دارد. ارتفاع قالب باید ۱۰ سانت باشد و قطر آن ۱۸، وزن کیک هم ۱۲۰۰ گرم است.

مواد لازم

آرد: ۱۰۰ گرم
پودر شکر: ۱۰۰ گرم
آب جوش: ۲ قاشق غذاخوری
بیکینگ پودر: یک قاشق چایخوری
وانیل: نوک قاشق چایخوری
اسانس توت فرنگی: ۲ قطره

مواد لازم

ابتدا زرده و سفیده تخم‌مرغ‌ها باید از هم جدا شوند. سپس سفیده را می‌زنیم تا جایی که با فشن باز شود. کمی نمک و یک قطره آبلیمو به آن اضافه می‌کنیم و دوباره هم می‌زنیم تا حجم بگیرد. حالا نصف پودر شکر را اضافه می‌کنیم و تا جایی هم می‌زنیم که وقتی ظرف را برمی‌گردانیم، نریزد.

زرده‌ها را هم جداگانه همراه با اسانس و وانیل هم می‌زنیم، وقتی با فشن باز شد، بقیه پودر شکر را همراه با دو قاشق غذاخوری آب جوش اضافه کرده و سریع هم می‌زنیم تا حجم بگیرد و رنگش روشن شود. سپس سفیده‌ها و آرد را طی سه مرحله به زرده‌ها اضافه و فولد (زیر و رو) می‌کنیم. در این مرحله هم نزنید تا یف زرده و سفیده از بین نرود.

حالا نه قالبمان را کاغذ روغنی می‌گذاریم و مایه کیک را داخل آن می‌ریزیم و در طبقه وسط فری که از ۱۵ دقیقه قبل گرم شده، با دمای ۱۷۰ درجه سانتیگراد به مدت ۴۰ دقیقه می‌گذاریم تا بپزد. ۵ دقیقه آخر روی کیک را گریل می‌کنیم و اطراف آن را با جاقوا از قالب جدا کرده و کیک را برمی‌گردانیم و در پایان هم خامه‌کشی را انجام می‌دهیم. این کیک خوشمزه را به سلیقه دلخواه تزیین کنید و در تعطیلات کرونایی که چارهای جز در خانه ماندن ندارید، در کنار خانواده میل کنید.

● شهلا خاتون آباد

مواد لازم

پیاز نگینی خرد شده متوسط: ۲ عدد
مغز ران گوسفند با گوساله: ۴۰۰ گرم
لپه: دوسوم پیمانه
استاک (عصاره) گوشت: ۵ پیمانه
زرشک: ۲ پیمانه
شکر: یک قاشق سوپخوری
زعفران سابیده شده: یک دوم قاشق چایخوری
تمک، فلفل سیاه و زردچوبه: به میزان لازم
چوب دارچین: یک عدد

طرز تهیه

پیازهای خرد شده را داخل قابلمه‌ای که مقداری روغن درون آن ریخته‌ایم و داغ شده، می‌ریزیم تا پیاز تفت بخورد و نرم و طلایی شود. سپس گوشت‌های خرد شده را به پیازهای سبک شده اضافه می‌کنیم و چند دقیقه‌ای تفت می‌دهیم تا آب گوشت کشیده شود. حالا لپه آبکش کرده را به گوشت اضافه می‌کنیم و یا دیگر مواد تفت می‌دهیم تا لپه‌ها موقع پخت و آتروند نوبت اضافه کردن زردچوبه، زعفران سابیده شده و عصاره گوشت است. اگر استاک گوشت نداشتید، می‌توانید از دو عدد قرص عصاره گوشت استفاده و آن را با پنج پیمانه آبجوش مخلوط و به خورشت اضافه کنید. در این مرحله حرارت را بالا می‌بریم تا آب جوش بیاید. وقتی این اتفاق افتاد، حرارت را کم می‌کنیم و اجازه می‌دهیم که گوشت با لپه بپزد. در ۳۰ دقیقه پایانی پخت، مقداری تمک و فلفل به خورشت اضافه و صبر می‌کنیم تا خورشت جا بیفتد. در تابه‌ای جداگانه مقداری روغن یا کره می‌ریزیم و زرشکی را که از قبل با آب گرم خیس کرده‌ایم، آبکش کرده و داخل تابه می‌ریزیم و شکرمان را به آن اضافه می‌کنیم و با حرارت ملایم تفت می‌دهیم. سپس به بقیه مواد خورشت اضافه می‌کنیم. چوب دارچین را هم داخل خورشت می‌ریزیم و منتظر می‌مانیم تا خورشت جا بیفتد و آماده شود. این خورشت را می‌توانید همراه با برنج میل کنید و از طعم‌بی‌نظیرش لذت ببرید.