

بادمجان شکم پر غذایی معروف و محبوب

طواشکاتی



مریم روزبهانی

مریم روزبهانی

مواد لازم

- آرد: ۲۵۰ گرم
- آرد نخودچی: ۱۳۵ گرم
- شکلات تخته‌ای: ۱۸۰ گرم
- کره: ۲۰۰ گرم
- روغن جامد: ۱۵۰ گرم
- پودر قند: ۱۵۰ گرم
- دارچین یک پیمانه و فلفل جابجوری
- پودر هل یک پیمانه و فلفل جابجوری
- خلال بادام خرد شده یک سبزه
- خلال پسته برای تزئین

طرز تهیه

مخلوط آرد و آرد نخودچی را داخل ظرفی مناسب می‌ریزیم و روی حرارت فرار داده و مقداری نفت می‌دهیم تا بوی خامی آرد گرفته شود. سپس در صورت نیاز آرد را کم کرده و مجدداً به همراه کره و روغن جامد روی شعله نفت می‌دهیم به اندازه‌ای که بوی آرد دریا نماند و رنگش کمی طلایی شود. از روی حرارت برمی‌داریم و صبر می‌کنیم تا از حرارت بیفتند. سپس پودر شکر، دارچین و پودر هل را اضافه کرده و مخلوط می‌کنیم. حالا شکلات تخته‌ای پن‌ماری شده را به آرامی اضافه می‌کنیم (بسیار است شکلات کرم اضافه شود تا حلوا مثل نشود). بادام خرد شده را هم می‌افزاییم مواد را کاملاً با هم مخلوط می‌کنیم تا یکدست شود. حلوا را داخل ظرف چهار گوش می‌ریزیم و به مدت دو تا سه ساعت داخل یخچال فرار می‌دهیم تا آماده برش زدن شود. حلوا را به شکل دلخواه برش می‌زنیم و داخل ظرف مورد نظر می‌چینیم و با خلال بادام یا پسته تزئین می‌کنیم.

مهم‌ساجمودی

غذاهای زیادی را می‌توان با بادمجان تهیه کرد. غذاهایی که هر کدام طعم دلپذیر خود را دارند. اما یکی از غذاهای معروف و خوشمزه ما ایرانی‌ها بادمجان شکم پر است. البته این غذا در کشورهای آسیایی همچون فیلیپین و ترکیه هم از محبوبیت زیادی برخوردار است و به روش‌های مختلفی طبخ می‌شود. همچنین در برخی از شهرهای کشورمان از آن به عنوان یک غذای مجلسی در مهمانی‌ها استفاده می‌کنند. بادمجان شکم پر را بدون گوشت هم می‌توان تهیه کرد. برای خوشمزگی تر نشین این غذا می‌توان به آن فلفل و پسته پستاز هم اضافه کرد. حالا اگر شما هم از طرفداران پرو پاقرص بادمجان هستید، دست به کار شوید و این غذای لذیذ را بیازمید و در کنار خانواده از خوردن آن لذت ببرید.

- مواد لازم
- بادمجان دل‌مغز: ۵۰۰ گرم
- سیب‌زمک: ۲ عدد
- روغن: به میزان لازم
- گوشت چرخ کرده: ۲۰۰ گرم
- فلفل خرد شده: ۱۰۰ گرم
- سیب‌زمک: ۱ عدد
- جعفری خرد شده: به میزان لازم
- گوچه گندمی: ۱ زینون ۱۰۰ گرم
- نمک و فلفل: به میزان لازم
- پسته پستاز: به میزان لازم

طرز تهیه

ابتدا بادمجان‌ها را نصف می‌کنیم و به آنها کمی نمک می‌زنیم و می‌گذاریم تا تلخی‌شان گرفته شود. سپس در روغن با حرارت ملایم آنها را سرخ می‌کنیم. طوری که حساسی مغز سخت نشود و وقتی از حرارت افتادند، مغز بادمجان‌ها را خیلی کدرده و با کمی روغن سرخ می‌کنیم. گوشت چرخ شده، اضافه می‌کنیم و نمک و فلفل را می‌افزاییم. فلفل را هم می‌زنیم و به اندازه‌ای که گوشت خوب نفوذ می‌دهیم. موادمان اضافه می‌کنیم. شکم بادمجان‌ها را با این مواد پر کرده و روی هر کدام از آنها پسته پستاز کوبیده گندمی و زینون می‌گذاریم. بادمجان‌ها را آماده را روی سینی فر می‌چینیم و داخل فر با دمای ۱۸۰ درجه سانتیگراد به مدت ۱۵ دقیقه فرار می‌دهیم.

تبدیل کیک خاتگی به رولت

- آرد یک پیمانه لیوان
- تخم مرغ: ۲ عدد
- پودر کاکائو تیره و مرغوب: ۴ قاشق غذاخوری
- سبزی
- شکر: یک پیمانه لیوان
- شیر: یک لیوان
- وایل: نوک قاشق جابجوری
- بیکنینگ پودر: ۲ قاشق برنج‌خوری

مواد لازم

طرز تهیه

ابتدا با مواد بالا یک کیک شکلاتی ساده درست می‌کنیم. اجازه می‌دهیم کیک خنک شود. سپس آن را کاملاً پودر کرده و به کیک گشایش (نوع گرم‌های شکلاتی که از ترکیب خامه و شکلات درست می‌شود) اضافه می‌کنیم. برای درست کردن گشایش ۱۰۰ گرم خامه زاروق حرارت می‌گذاریم همین که از اطراف شروع به جیاب زدن کرد. خاموش می‌کنیم و ۱۰۰ گرم شکلات تخته‌ای داخل خامه می‌ریزیم تا با گرمای آن آب شود. خوب هم می‌زنیم تا کاملاً مخلوط و یکدست شود. در این مرحله کرم شکلاتی آماده شده را به کیک اضافه کرده و چند قاشق شیر نیز داخل آن می‌ریزیم و کیک را خوب ورز می‌دهیم. به اندازه‌ای که جیبندگی پیدا کند. سپس مخلوط کیک و گشایش را روی کسسه فریز می‌ریزیم و کسسه را رول می‌کنیم. سه ساعت در یخچال فرار می‌دهیم تا رولت خاتگی مان آماده شود. با اضافه گشایش هم می‌توانیم رولتمان را تزئین کنیم.



نکته
 * مقدار شیر خیلی زیاد نباشد تا کیک جیبندگی نداشته باشد.
 می‌توان به جای شیر از کرم شکلاتی که درست کردیم استفاده کرد.
 * اگر گردوی بگینی شده هم داخل مواد رولتمان خوشمزه‌تر می‌شود.