

غذایی مجلسی و خوشمزه

باقالی پلو با ماهیچه

شیرینی کشمشی

تاریخ اصغری

مواد لازم

- آرد: ۲ لیوان
- کشمش: یک لیوان
- تخم مرغ: یک عدد
- شکر: یک لیوان
- شیر: یک سوم لیوان
- کره: ۱۷۰ گرم
- وانیل: نصف قاشق چایخوری
- نمک: یک سوم قاشق چایخوری
- بیکینگ پودر: ۲ قاشق چایخوری

طرز تهیه

ابتدا فر را روی ۱۹۰ درجه سانتیگراد قرار می‌دهیم تا گرم شود. کره را از یخچال بیرون می‌آوریم تا نرم شود. تخم‌مرغ‌ها هم بهتر است به دمای محیط برسند. کره، شکر و وانیل را با همزن می‌زنیم به اندازه‌ای که حجمش زیادتر شود. سپس تخم‌مرغ و شیر را اضافه می‌کنیم و کمی هم می‌زنیم. در این مرحله آرد، بیکینگ پودر و نمک را اضافه کرده و فقط به حدی که مخلوط شوند، هسته می‌زنیم. حالا کشمش را اضافه می‌کنیم. (از کشمش ریز با رنگ تیره استفاده کنید) کشمش‌ها را هم به اندازه‌ای که با مواد مخلوط شود هم می‌زنیم. کف سینی فر کاغذ روغنی پهن می‌کنیم. از مواد آماده به اندازه یک اسکوپ روی آن می‌ریزیم. کمی فاصله می‌دهیم و اسکوپ بعدی را می‌ریزیم. در پایان هم شیرینی‌ها را در فر قرار می‌دهیم و به مدت ۱۵ دقیقه یا تا زمانی که روی آنها طلایی شود، صبر می‌کنیم. توجه کنید که بعد از بیرون آوردن شیرینی‌ها از فر باید اجازه دهیم که سرد شوند تا بتوانیم آنها را به راحتی از کاغذ روغنی جدا کنیم.

محمد غفاری

آشپزی کردن برای آن دسته از افرادی که عاشق این کار هستند، حسی خوشایند است که در آن عطر و لعیم ولادت بصری حرف اول را می‌زند. حالا تصور کنید در این فعالیت لذت‌بخش و سرگرم‌کننده، آن هم در این روزهای گرمای فراز است غذای سنتی و مجلسی تهیه کنید درست با ماهیچه باشد. این بلوی خوشمزه که یکی از انواع غذاهای سنتی ایرانی است، در بین ایرانیان از گذشته تا کنون از جانگلو و بزغای پر خوراک بوده است. غذای که در بیشتر مواقع آن را در مهمانی‌های خاص طبخ می‌کنند. با این حال تهیه باقالی پلو که با ماهیچه، مرغ یا گردن سرو می‌شود، نسبت به بسیاری از غذاهای تشریفاتی و مجلسی دیگر مثل مرصع بلووشیرین‌پلو و آستر است. حالا اگر شما هم از طرفداران این غذای خوشمزه هستید، می‌توانید در این روزهای گرمایی کمی خودتان را تحویل بگیریید و این غذای مجلسی خوش‌رنگ و لعاب را تهیه و در کنار خانواده‌نوش جان کنید.

مواد لازم

- ماهیچه یک عدد
- برنج یک سببانه
- شوند تازه و خشک شده به میزان لازم
- باقالی سبز: ۲۰۰ گرم
- بماز: ۴ عدد
- زعفران به میزان لازم
- کره: ۵۰ گرم
- سیر: یک عدد
- آب: ۳ عدد

طرز تهیه

برنج را شسته و خیلی کمی کمی بپزاید. برش می‌زنید و خیلی خرد می‌کنید و تفت می‌دهیم به اندازه‌ای که طلایی شود. سپس ماهیچه را به نیاز اضافه می‌کنیم و یک جبهه سیر را با کمی فلفل و زردچوبه به آن می‌افزاییم. در ظرفی که گدازیم اجازه می‌دهیم که به مدت ۲ ساعت روی شعله کم بپزد تا گشت یک ساعت و نیم از زمان بخت بقدری کرده و زعفران را به قوامان اضافه کرده و یک ساعت آخر هم آب و نمک اضافه می‌کنیم تا آماده شدن ماهیچه آب برنج را می‌زیم می‌زیم زمانی که جوش آمد باقالی را می‌زیم تا یک جوش بخورد سپس برنج را اضافه می‌کنیم برنج را آبکش کرده و در زمان دم کردن شویب خشک را به آن اضافه می‌کنیم.

کیک سیب و دارچین

بیمان سفلیزاده

- مواد لازم
- آرد الک شده: ۲ لیوان
- شکر: یک لیوان
- سبب: ۳ عدد
- روغن: ۱/۴ لیوان
- ماست: ۱/۴ لیوان
- دارچین: به میزان لازم
- بیکینگ پودر: ۲ قاشق مرباخوری
- وانیل: نوک قاشق مرباخوری
- پودر قند: به میزان لازم
- تخم مرغ: ۳ عدد
- کره: ۵۰ گرم

طرز تهیه

دو عدد سیب را مربعی شکل خرد می‌کنیم و روی آنها یک قاشق غذاخوری دارچین و یک قاشق غذاخوری شکر می‌ریزیم. کره، شکر و روغن را با همزن خوب با هم مخلوط می‌کنیم. سپس تخم‌مرغ و وانیل را اضافه کرده و خوب هم می‌زنیم. ماست را اضافه می‌کنیم و هم می‌زنیم. در این مرحله ماست اضافه کردن آرد الک شده و بیکینگ پودر است. نصف مواد آماده را داخل قالب می‌ریزیم و سیب‌ها را روی آن می‌چینیم. سپس باقی‌مانده مواد را روی سیب‌ها می‌ریزیم. حالا یک عدد سیب را در قهوه‌رنگ می‌کنیم و روی مواد کیک قرار می‌دهیم. در پایان هم دارچین و شکر را روی سیب‌ها می‌ریزیم. کیک را به مدت ۵ دقیقه داخل فر تا قبل گرم شده یا دمای ۱۸۰ درجه فرار می‌دهیم تا کاملاً پخته شود.

توجه: بعد از گذشت ۴۰ دقیقه آن را یک جک کنید.