

## کوکوی شیرین قزوین

### طرز تهیه:

سیب زمینی ها را بپزید و پوره کنید. سپس تخم مرغ، نمک، پودر شکر و نیمی از زعفران را در کاسه ای مناسب ریخته و سیب زمینی ها را به آن بیفزایید و مخلوط کنید تا مایه صاف و یکدستی حاصل شود. در تابه مناسبی به قطر ۲۲ سانتیمتر، قدری روغن ریخته و بعد از گرم شدن مایه کوکو را در تابه بریزید و روی آن را صاف کنید. در تابه را بگذارید و صبر کنید تا کوکو با حرارت ملایم بپزد و برشته شود. سپس کوکو را برگردانید تا طرف دیگر آن نیز برشته شود. اینک شکر، آب و گلاب و باقیمانده زعفران را در قابلمه بریزید و روی حرارت ملایم بگذارید تا شکر حل شود. شربت آماده شده را روی کوکو بریزید و دوباره در تابه را بگذارید و ۱۰ دقیقه دیگر اجازه دهید روی حرارت ملایم بپزد. صبر کنید تا کوکوها کاملاً خنک شود، بعد آن را به اندازه دلخواه ببرید و با پسته خرد کرده روی آن را تزیین کنید.

### مواد لازم برای ۶ تا ۸ نفر:

سیب زمینی ..... ۶۰۰ گرم  
تخم مرغ ..... ۵ عدد  
نمک ..... یک پینچ (خیلی کم)  
پودر شکر ..... یک قاشق سوپخوری  
زعفران حل کرده غلیظ ..... یک قاشق سوپخوری  
روغن مخصوص سرخ کردن ..... به میزان لازم  
شکر ..... ۱۸۰ گرم  
آب ..... ۱۲۵ میلی لیتر  
گلاب مرغوب ..... ۶۰ میلی لیتر

## هلیم

### مواد لازم:

گوشت گوسفند، مرغ یا بوقلمون ..... ۲۵۰ گرم  
بلغور گندم ..... نیم کیلو  
نمک ..... به مقدار لازم  
شکر ..... به مقدار لازم  
روغن کرمانشاهی ..... به مقدار لازم

### نکات:

- گندم ها نباید خیلی سرد شود.  
- با وجود آنکه هلیم خیلی زود قوام می آید اما در صورت تمایل می توانید از آرد هم استفاده کنید.

### طرز تهیه:

گندم پوست کنده را از قبل خیس کنید و با گوشت، نمک و کمی کره بگذارید تا خوب بپزد. تنها کمی از آب آن باقی بماند کافی است. اگر گوشت استخوان دارد آن را از استخوان جدا کرده و ریش کنید. گندم را از آبکش پلاستیکی معمولی با کمک گوشتکوب رد کنید. به قدری آن را کف آبکش بسایید تا تنها تفاله آن باقی بماند. البته می توانید از مخلوط کن نیز استفاده کنید اما این روش خیلی بهتر جواب می دهد. گندم صاف شده را به همراه گوشت ریش شده روی گاز بگذارید تا به جوش بیاید. سپس شعله را کم کرده و اجازه دهید هلیم جا بیفتد. موقع سرو از کمی کره، دارچین، شکر و کنجد استفاده کنید.



سمیرا سعادت



## زولیا و بامیه

### مواد لازم:

آرد ..... ۲۰ گرم  
ماست ..... ۲۰۰ گرم  
نشاسته گل ..... ۲۰۰ گرم  
کره ..... ۲۰ گرم  
شربت بار ..... ۲ قاشق غذاخوری  
گلاب یا آب ..... ۲ قاشق غذاخوری  
زعفران دم شده ..... یک قاشق غذاخوری



### طرز تهیه:

نشاسته و ماست را با قاشق مخلوط کرده و کره را اضافه کنید. سپس با همزن به مدت ۷ دقیقه این مواد را مخلوط کنید. از آنجایی که خمیر خیلی سفت است، آب یا گلاب را با قاشق اضافه کرده و با لیسک آن را مخلوط می کنیم. بعد از آماده شدن خمیر در یک جای نسبتاً گرم ۵ تا ۷ ساعت به آن استراحت می دهیم. روغن را در ظرف ریخته و می گذاریم گرم شود. سپس خمیر را داخل قیف ریخته و به شکل های مختلف آن را در روغن داغ شده سرخ می کنیم. بعد از سرخ شدن سریع بامیه آماده را داخل شهد می گذاریم.

### نکات:

- شربت باید گرم باشد اما خیلی داغ نشود.  
- اگر زمان خمیر استراحت خمیر کافی باشد به خوبی یف می کند اما اگر یف نکرد یک هشتم قاشق جابجوری جوش شیرین به آن اضافه کنید.  
- کره باید به دمای محیط رسیده باشد.  
- ماست باید پرچرب و غلیظ باشد.



فلورا ریاضتی

## سیمیت

### مواد لازم:

آب و شیر ولرم ..... نصف لیوان  
تخم مرغ ..... یک عدد  
شکر ..... ۵ قاشق غذاخوری  
نمک ..... نصف قاشق چای خوری  
خمیر مایه ..... یک قاشق غذاخوری  
وانیل ..... یک قاشق چای خوری  
بکینگ پودر ..... یک قاشق مرباخوری  
روغن مایع ..... ۴ قاشق غذاخوری  
آرد ..... ۳ تا ۴ لیوان  
شیره انگور ..... یک سوم لیوان  
کنجد بو داده ..... به مقدار لازم



### طرز تهیه:

یک قاشق شکر را با خمیر مایه و آب ولرم مخلوط کنید و حدود ۱۰ دقیقه به آن زمان دهید تا به عمل بیاید. تخم مرغ، شکر و وانیل را خوب هم بزنید. نمک، شیر ولرم و روغن مایع را نیز به این مواد اضافه کرده و به هم زدن ادامه دهید. سپس خمیر مایه را اضافه کنید. آرد و بکینگ پودر را با هم الک کنید و کم کم به این مواد اضافه کنید. خمیر را با دست ورز دهید تا حدی که به دست نچسبد. خمیر آماده را داخل یک ظرف از قبل چرب شده قرار دهید، روی آن را بپوشانید و بگذارید یک ساعت استراحت کند. بعد از یک ساعت کمی خمیر را ورز دهید و به اندازه یک نارنگی از آن برداشته و روی سطح صافی به شکل لوله در آورید. حالا خمیرهای لوله شده را دو تا دو تا به هم بپیچید و در آخر آن را گرد کنید. روی سیمیت ها را با شیره انگور رقیق شده رومال کنید و روی آن کنجد بپاشید. داخل سینی فر را کاغذ روغنی قرار داده و سیمیت ها را داخل سینی بچینید. سینی را حدود ۲۰ دقیقه داخل فر از قبل گرم شده با دمای ۱۸۰ درجه بگذارید تا سیمیت ها پخته شود. ۲ دقیقه آخر پخت گریل را روشن کرده تا روی سیمیت ها طلایی شود.