

اشرف سلطانی

# رشته پلو

**مواد لازم:**

گوشت چرخ کرده..... حدود ۳۰۰ گرم
پیازبزرگ.....به میزان لازم
.....یک عدد رنده شده و آب گرفته شده
آرد نخودچی.....یک قاشق غذاخوری
نمک، فلفل قرمز، فلفل سیاه و زردچوبه.....
خرما.....به میزان دلخواه
برنج.....چهار پیمانه
رشته پلویی.....۳۰۰ گرم
کشمش.....به میزان دلخواه

**مواد لازم:**

گوشت چرخ کرده، پیازرنده شده آرد نخود چی و ادویه‌ها را مخلوط کرده وخوب ورز می دهیم. سپس کوفته‌های کوچک را آماده کرده و سرخ می‌کنیم و کنار می‌گذاریم. برنج را همراه نمک به آب درحال جوش اضافه می کنیم. وقتی که برنج پخته شد، رشته را به آن اضافه کرده و می‌گذاریم یک الی دو دقیقه بپزد. ته دیگ مورد نظر را کف قابلمه گذاشته و برنج را به همراه ادویه پلویی لایه لایه در قابلمه ریخته و در ظرف را می‌گذاریم. کمی که بخار برنج بلند شد مقداری روغن مایع و کره را با حرارت کم داغ کرده و روی آن می ریزیم و می‌گذاریم دم بکشد. چند خرما که هسته آن جدا شده را سرخ کنید و سپس کشمش‌ها را به همراه زردچوبه کمی تفت دهید. کشمش و خرماهای سرخ شده را به پیازداغ و کوفته اضافه کنید. در آخر برنج را در ظرف مورد نظر ریخته و با گوشت‌های قلقلی، کشمش، خرما و پیازداغ تزئین کنید.

کافه خونه



مریم بهادربیگی

# شیرینی نخودچی

**مواد لازم:**

آرد نخودچی..... ۵۰۰ گرم
پودر شکر یا پودر قند..... ۲۵۰ گرم
روغن جامد..... ۲۵۰ گرم
پودر هل.....یک قاشق چایخوری

**طرز تهیه:**

پودر قند و روغن را در کاسه‌ای با گنجایش مناسب ریخته و حدود دو دقیقه با همزن برقی می زنیم. پودر هل را هم اضافه می‌کنیم و هم می‌زنیم تا کرم مانند شود؛ سپس آرد نخودچی الک شده را اضافه می‌کنیم و با لیسک هم می‌زنیم تا آرد به خورد روغن برود. با دست خمیر را ورز می‌دهیم تا جمع شود. کف سینی فر را کاغذ روغنی انداخته و شروع به قالب زدن شیرینی‌ها کنید، شیرینی‌های قالب زده را با فاصله کم در سینی فر بچینید. روی هر شیرینی را با یک تکه خلال پسته یا مقداری پودر پسته یا زعفران غلیظ دمکرده تزئین کنید.
سینی را در فر از قبل گرم شده با حرارت ۱۷۰ درجه و در طبقه وسط قرار دهید. بستگی به میزان حرارت فر از یک ربع تا بیست و پنج دقیقه زمان دهید تا شیرینی‌ها پخته شوند.

**نکته:**

**نکته ۱:** هل را تازه آسیاب کنید تا عطر و بوی خوبی به شیرینی شما بدهد.
**نکته ۲:** خمیر را هم می‌توانید فوراً قالب بزنید یا برای یک تا دو ساعت در کیسه فریزر در جای خنک استراحت بدهید و سپس قالب بزنید.