خورش گل در چمن

سمیرا سعادتی

مواد لازم :

کره ..... ۵۰ گرم
روغن مایع (مخصوص سرخ‌کردن) .....
.....یک قاشق سوپ‌خوری
زردچوبه.....یک دوم قاشق چایخوری
مغز باقالا سبز.....۴۰۰ گرم
سیر تازه (نگینی خردشده).....۶ حبه
شوید تازه خرد شده.....یک پیمانه
پیازداغ.....۲ قاشق غذاخوری
نمک‌ودانه‌فلفل‌سیاه(کوبیده‌شده).....
.....به‌مقدار‌لازم
تخم‌مرغ.....۴ عدد

طرز تهیه:

کره را به‌همراه روغن مایع، در قابلمه‌ای روی حرارت ملایم ریخته و سپس پیاز و زردچوبه را به آن بیفزایید وتفت دهید. باقالا سبز و سیر را به مواد اضافه کرده وبه تفت دادن ادامه دهید تا بوی نامطبوع باقالا از بین برود. شوید و مقداری فلفل را به قابلمه بیفزایید و کمی تفت دهید، سپس مقداری آب جوشیده (سردشده) به آن اضافه کرده و در قابلمه را بگذارید تا ۱۵ تا ۲۰ دقیقه بجوشد. پس از پخته شدن باقالاها مقداری نمک به خورش بیفزایید. سپس تخم‌مرغ‌ها را در ظرفی بشکنید و بدون هم زدن، به آب خورش اضافه کنید. سپس در قابلمه را بگذارید تا ۱۵ دقیقه دیگر روی حرارت ملایم به آرامی بجوشد و تخم‌مرغ بپزد و خورش جا بیفتد. پس از این خورش را در ظرف مورد نظر بریزید و به‌همراه کته سرو کنید.



آش جو

مواد لازم:

سبزی آش.....۵۰۰ گرم
نخود.....۵۰ گرم
لوبیا چیتی.....۵۰ گرم
عدس.....۵۰ گرم
برنج.....۵۰ گرم
جو نیم‌کوب.....۵۰ گرم
پیاز.....۲ عدد
کشک.....۲ پیمانه
عصاره آب گوشت.....۱،۵ لیتر
نمک، فلفل، زردچوبه.....به میزان لازم
نعناع خشک.....۲ قاشق غذاخوری
روغن.....به میزان لازم

طرز تهیه:

یکی از پیازها را نگینی خرد کرده و در روغن سرخ کنید. سپس کمی زردچوبه به آن اضافه کرده و به همراه نخود، لوبیا و مقداری آب بگذارید تا بپزد. وقتی حبوبات کاملاً پخت، عدس و برنج شسته را به آن اضافه کنید. زمانی که دانه های برنج کاملاً باز و عدس پخته شد، سبزی را به آن اضافه کنید. سپس نمک، فلفل و عصاره گوشت را به آش اضافه کنید و بگذارید جا بیفتد. پیاز دیگر را خلالی خرد کرده و سرخ کنید. نعناع داغ را نیز آماده کرده و نصف آن را درون آش بریزید و بقیه را به همراه پیازداغ برای تزئین کنار بگذارید. وقتی آش جا افتاد حرارت را خاموش کرده و نصف کشک را به آن اضافه کنید. آش را در ظرف مورد نظر سرو کنید و با کشک، نعناع داغ و پیازداغ روی آن را تزئین کنید.



سمیرا سعادتی

شیرینی پفکی



مریم بهادربیگی

مواد لازم:

زرده تخم مرغ..... ۶ عدد
پودر قند..... ۱۸۰ گرم
گردوی ریز خرد شده..... ۱۰۰ گرم
هل.....یک چهارم قاشق چایخوری
خلال پسته برای تزئین..... به میزان لازم

طرز تهیه:

ابتدا زرده‌ها، پودر قند و هل را کاملاً با همزن برقی می‌زنیم. تا جایی که کاملاً کرم مانند شود. سپس گردوها را اضافه کرده و با قاشق مواد را هم می‌زنیم تا گردوها کامل در آن پخش شود. فر را با حرارت ۱۵۰ درجه روشن می‌کنیم. در فاصله‌ای که فر گرم می‌شود سینی فر را کاغذ روغنی بیندازید و از مخلوط تخم مرغی به اندازه فندق کوچک روی کاغذ روغنی بگذارید. فاصله شیرینی‌ها را رعایت کنید تا بعد پف کردن به هم نچسبند. روی هر شیرینی یک خلال پسته برای تزئین قرار داده و سینی را در طبقه وسط فر قرار می‌دهیم. حدود ۷ تا ۱۰ دقیقه زمان برای پخت این شیرینی کافی است.

نکته:

نکته۱: پودر قند را قاشق قاشق و تدریجاً به مواد اضافه کنید.

تارت‌نارگیلی

مواد لازم برای خمیر:

کره نرم شده در هوای آزاد..... ۱۰۰ گرم
شکر..... ۸۰ گرم
تخم مرغ..... یک عدد
آرد.....۲۰۰ گرم
وانیل.....یک قاشق چایخوری

طرز تهیه خمیر تارت:

آرد، شکر، وانیل و نمک را با هم مخلوط کرده و سپس کره را اضافه می‌کنیم و با دست مخلوط کرده تا به شکل پودر سوخاری دربیاید. وسط مواد را گود کرده و تخم مرغ را به آن اضافه می‌کنیم. مواد را خوب مخلوط کرده تا خمیر لطیفی به‌دست بیاد. اگر خمیر سفت و منسجم نمی‌شود، می‌توانید ۲ قاشق غذاخوری آب به آن اضافه کرده و خوب ورز دهید. سپس خمیر را در یک کیسه فریزر گذاشته و به مدت نیم ساعت در یخچال می‌گذاریم.



مواد لازم درون تارت:

پودر نارگیل..... ۱۲۰ گرم
شکر.....۲۵۰ گرم
روغن مایع.....
.....۷۵ گرم(تقریباًنصف‌استکان)
سفیده تخم مرغ..... ۳ الی ۴ عدد
آبلیمو..... نصف قاشق چایخوری
وانیل..... نصف قاشق چایخوری
پسته آسیاب شده..... به میزان لازم

طرز تهیه مواد درون تارت:

تمام مواد را در یک ظرف با قاشق هم زده و در حدود ۳ الی ۴ دقیقه در غذاساز مخلوط می‌کنیم و بعد از اینکه مخلوط کرده توی یک قابلمه کوچک گذاشته و حدوداً ۴ الی ۵ دقیقه حرارت می‌دهیم و مرتب هم می زنیم فقط در حدی که مواد گرم شود. سپس مواد را از روی حرارت برداشته و بعد از سرد شدن روی تارت‌ها می‌ریزیم. در آخر شربت باقلوا یا عسل گرم، با بریلو روی شیرینی‌ها ریخته و با پودر پسته تزئین می‌کنیم.

زرین‌پورمحتشم