

کیک باقلوا

نوش جان



طرز تهیه

- آرد و بیکنگ پودر را سه بار الک می کنیم.
- تخم مرغها را در ظرفی می ریزیم و با شکر و وانیل به مدت چهار دقیقه با همزن می زنیم. وقتی مواد را خوب زدیم، هل و سیس روغن را به مواد اضافه می کنیم و حدود یک دقیقه دیگر هم می زنیم، در حدی که روغن با مواد مخلوط شود. در ادامه آرد را اضافه و با لیسک خوب مخلوط می کنیم.
- مواد را درون قالبی که از قبل چرب کرده ایم، می ریزیم و ۴۵ دقیقه در فر با دمای ۲۰۰ درجه سانتی گراد می گذاریم.
- کیک را از فر در می آوریم و مخلوط زرده و زعفران را با برس روی آن می مالیم. حالا اجاق فر را روشن می کنیم و بار دیگر چهار تا پنج دقیقه کیک را در فر می گذاریم.
- مواد شربت را در ظرفی می ریزیم، مخلوط می کنیم و روی حرارت می گذاریم تا کمی بجوشد.
- کیک را از فر در می آوریم و برش می زنیم. بعد شربت را داغ داغ روی کیک می ریزیم.

مواد لازم

- تخم مرغ، سه عدد
- شیر، یک لیوان
- شکر، یک پیمانه
- بودر هل، یک قاشق چای خوری
- بیکنگ پودر، یک دوم قاشق چای خوری
- روغن مایع، یک سوم پیمانه
- وانیل، یک چهارم قاشق چای خوری
- آرد، یک و نیم پیمانه

مواد لازم برای شربت

- شکر، یک پیمانه
- آب، نیم پیمانه
- گلاب، نیم پیمانه

مواد لازم برای رومال کیک

- زرده تخم مرغ، یک عدد
- زعفران دم کرده، یک قاشق غذاخوری
- خلال پسته، برای تزیین روی باقلوا

مواد لازم، به‌ویژه به تعداد دلخواه

چای

طرز تهیه

● به‌ها را شسته و با رندهٔ درشت رنده کنید.
● به‌های رنده‌شده را روی پارچهٔ تمیزی پهن کنید و به مدت دو روز اجازه دهید تا کمی خشک و نرم آن گرفته شود.
● حالا به‌های خشک‌شده را در تابه بریزید و روی حرارت آن را خوب تفت دهید. به میزانی تفت دهید که رنگ آن تغییر کند و به‌عنوان چای آمادهٔ استفاده باشد.
● برای هر نفر یک قاشق چای خوری از به خشک‌شده را با آب جوش دم کنید و می‌توانید از دانهٔ هل یا چوب دارچین هم برای عطر بیشتر آن استفاده کنید.



چای خوش مزه و خوش طعم به بسیار آرام‌بخش است. خاصیت ضد التهابی و آنتی‌اکسیدانی* دارد، به حل مشکلات گوارشی کمک می‌کند، برای سیستم قلبی عروقی مفید است، و سبب کاهش استرس می‌شود.

* مواد بسیار مهمی در حفظ و سلامتی بدن به شمار می‌روند و کمبود آن‌ها به بدن آسیب می‌رساند.