

خوراک دل و جگر

مواد لازم

○ دل مرغ، صد و پنجاه گرم ○ جگر مرغ، صد و پنجاه گرم ○ پیاز، یک عدد بزرگ ○ رب گوجه‌فرنگی، یک تا دو قاشق غذاخوری ○ روغن مایع، به میزان لازم ○ نمک، زردچوبه و فلفل سیاه، به مقدار لازم ○ سیب‌زمینی، سه عدد

طرز تهیه

○ دل و جگر مرغ را خوب تمیز کنید و بشویید و به‌اندازه دلخواه خرد کنید. ○ پیاز را به شکل ختالی خرد کنید، در روغن تفت دهید و کمی نمک و زردچوبه به آن اضافه کنید. وقتی طلایی شد، پیازها را بردارید و در ظرفی کنار بگذارید. ○ جگر مرغ را به همان روغن باقی‌مانده از پیاز اضافه کنید و کمی تفت دهید و بردارید و کنار بگذارید. ○ دل مرغ را در تابه بریزید و با شعله کم تفت دهید. بعد سه‌چهارم لیوان آب به آن اضافه کنید و اجازه دهید خوب بپزد تا بافت آن نرم شود. ○ بعد از اینکه دل‌ها آماده شدند، پیاز طلایی شده و رب گوجه را به آن اضافه کنید و هم بزنید تا رب گوجه خوب تفت بخورد و بوی خامی آن گرفته شود. اکنون ادویه‌ها را اضافه کنید و اجازه دهید با مواد خوب تفت بخورد. ○ جگر را که از قبل سرخ کرده بودید، به بقیه مواد اضافه کنید و کمی هم بزنید. در تابه را بگذارید تا با شعله کم غذایان خوب جا بیفتد. ○ سیب‌زمینی‌ها را پوست بگیرید و به شکل دلخواه (ختالی یا حبه‌ای) خرد و سرخ کنید. ○ سیب‌زمینی‌ها را می‌توانید به مدت دو دقیقه در آخر به خوراک اضافه کنید یا جداگانه کنار غذا بگذارید.



شیرینی مسکری



مواد لازم:

- آرد، یک و نیم پیمانه
- تخم مرغ، ۱ عدد
- شکر، یک سوم پیمانه
- شیر، یک چهارم پیمانه
- کره یا روغن جامد، ۵۰ گرم
- بیکنینگ پودر، یک قاشق چای خوری
- وانیل، یک دوم قاشق چای خوری
- مارمالاد، به مقدار لازم

طرز تهیه:

- آرد و بیکنینگ پودر را مخلوط و الک کنید.
- مخلوط شکر و کره یا روغن را که به دمای محیط رسیده است، خوب هم بزنید تا کرم رنگ شود. بعد تخم مرغ، وانیل و شیر را اضافه کنید. ○ حالا مخلوط آرد و بیکنینگ پودر را اضافه کنید تا خمیر یکدستی به دست آید (این خمیر به ورز دادن نیاز ندارد). ○ خمیر را داخل نایلون به مدت نیم ساعت در یخچال بگذارید. ○ بعد از نیم ساعت، خمیر را با وردنه صاف کنید، برش دهید (قالب بزنید) و دوباره به مدت ۱۵ دقیقه در یخچال بگذارید. (می توانید داخل خمیرهایی را که رو قرار می گیرند، با قالب کوچک تری خالی کنید تا مارمالادی که درون آن قرار می گیرد، دیده شود). ○ فر را با دمای ۱۷۵ درجه سانتی گراد روشن کنید تا گرم شود. کف قالب (سینی) را کاغذ روغنی بیندازید و خمیرهای برش خورده را روی آن بچینید و به مدت ۱۵ دقیقه داخل فر بگذارید. ○ بعد از ۱۵ دقیقه سینی را از فر خارج کنید و اجازه دهید شیرینی ها خنک شوند. حالا کف یکی از شیرینی ها را مارمالاد بمالید و شیرینی دیگر را روی آن قرار دهید. به دلخواه خود تزیین کنید و میل بفرمایید.

● می توانید از مارمالاد آماده استفاده کنید و با ۱۰۰ گرم از هر نوع مربایی را که در خانه دارید، به شکل پوره درآورید و یک قاشق مرباخوری پودر ژلاتین را که به «روش بن ماری» حل کرده‌اید، به آن اضافه کنید.

● اگر فر

نداشتید، می توانید یک قابلمه بزرگ را روی حرارت ملایم قرار دهید (شعله پخش کن هم بگذارید). داخل قابلمه را قالب فلزی (با هر چیزی که بین قابلمه و سینی شیرینی فاصله ایجاد کند) قرار دهید و سینی خمیرها را داخل قابلمه روی شیئی فلزی بگذارید. روی در قابلمه دم کنی قرار دهید. بعد از ۱۰ تا ۱۵ دقیقه، زمانی که کف شیرینی ها طلایی شد، آن ها را بردارید (حواستان باشد از ۱۵ دقیقه بیشتر نشود، چون شیرینی ها خشک می شوند) و بگذارید خنک شوند. بقیه مرحله های کار هم که بالا توضیح داده شدند.