



کدو ترشک

مواد لازم:

- پیاز: یک عدد متوسط
- کدو: ۵ عدد
- گوجه: یک عدد
- نمک، فلفل، زردچوبه: به میزان لازم
- روغن: یک چهارم فنجان
- چاشنی: آب نارنج، زرشک، دانه انار (با توجه به سلیقه خودتان از هر کدام که دوست داشتید به میزان لازم)

طرز تهیه:

- ابتدا کدوها را به شکل گرد (حلقه‌های نازک) در آورید.
- ابتدا پیاز را نگینی خرد کنید و تفت دهید تا طلایی رنگ شود.
- نمک و فلفل و زردچوبه را اضافه کنید.
- گوجه را پوست بگیرید، خرد کنید و به ظرف پیاز داغ اضافه کنید.
- کدوها را که از قبل گرد بریده بودید به ظرف اضافه کنید، در ظرف را بگذارید شعله را کم کنید تا کدوها جا بیفتند.
- در یک ربع آخر می‌توانید چاشنی را اضافه کنید.

* حواستان باشد خیلی کدوها را هم نزنید چون له و شکلش بد می‌شود.

گوشفیل

مواد لازم:

- آرد سفید: ۲ و نیم فنجان (استکان)
- ماست: یک فنجان
- بکینگ پودر: نصف قاشق چایخوری
- تخم مرغ: یک عدد
- روغن: یک قاشق غذاخوری
- شکر: پنج قاشق غذاخوری

طرز تهیه:

○ آرد و بکینگ پودر را مخلوط کنید، در ظرفی بریزید وسط ظرف را کمی گود کنید و تمام مواد را به آرد اضافه کنید. ○ خوب همه مواد را مخلوط کنید تا خمیری یکدست داشته باشید. ○ خمیر را داخل کیسه فریزر بگذارید و به مدت یک و نیم تا دو ساعت به خمیر استراحت دهید تا عمل بیاید. ○ روی تخته یا سطحی صاف کمی آرد پاشید و خمیر آماده شده را روی آن پهن کنید. و با وردنه صاف کنید. ○ خمیر به قطر نیم سانتیمتر را به شکل لوزی یا مربع برش دهید. ○ در ظرفی یک استکان روغن بریزید و بگذارید تا داغ شود. ○ حالا خمیرهای برش خورده را داخل روغن داغ بیندازید تا همه طرف آن سرخ شود. ○ از روغن در آورید در آبکش فلزی یا توری بگذارید تا روغن اضافه آن گرفته شود.

* توجه این گوشفیل ساده و بدون شربت بار می باشد میزان شکر داخل آن برای میزان شیرینی کافی است.



برای یادگیری بهتر
اسکن کنید.