

کامل‌ترین دستور پخت حلوا عربی+ فوت و فن خوشمزه شدن

حلوا ی عربی یکی از انواع حلواهای مجلسی و بسیار خوشمزه است که با شیر خشک قنادی تهیه می‌شود و دستور پخت متفاوتی دارد. در ادامه این مطلب با ما همراه باشید تا این حلوا ی خوشمزه را با هم در منزل تهیه کنیم.

به گزارش سایت خبری پرسون، حلوا یکی از خوراکی‌هایی شیرین و سنتی ایران است و در نقاط مختلف دنیا نیز به روش‌های گوناگون پخته می‌شود. ایرانیان معمولاً حلوا را برای مراسم ختم و مناسبت‌های مذهبی مثل عزاداری‌های ماه محرم و شب‌های قدر و سفره افطار تهیه می‌کنند.

حلوا علاوه بر این‌که به صورت یک دسر شیرین سرو می‌شود، یک غذای کامل و مقوی نیز محسوب می‌شود. حلوا ی عربی نوعی حلوا ی متفاوت است که برای تهیه آن از ترکیب شیر خشک قنادی، آرد سفید و نشاسته ذرت استفاده می‌شود. تفاوتی که حلوا ی عربی با سایر انواع حلوا دارد، در این است که حلوا ی عربی حالتی کش‌دار دارد و کمی شل‌تر از حلواهای معمولی است. حلوا ی عربی طعمی شبیه به سوهان و یا کارامل دارد که بسیار دلچسب است و مزه‌ای متفاوت و لذیذ دارد. اگر دوست دارید حلوا ی عربی را برای ماه رمضان و سفره افطار و یا پذیرایی در شب‌های قدر تهیه کنید، در ادامه این مطلب با ما همراه باشید تا این حلوا ی خوشمزه را با هم در منزل تهیه کنیم.

مواد لازم

آرد گندم: ۱ پیمانه
نشاسته ذرت: ۱ پیمانه
شیرخشک قنادی: ۱ پیمانه
روغن مایع: ۱ پیمانه
کره: ۳۰ گرم
شکر: یک و نیم پیمانه
گلاب: یک سوم پیمانه
آب: دو پیمانه
زعفران دم کرده غلیظ: یک سوم پیمانه
پودر هل: ۱ قاشق چای‌خوری

طرز تهیه حلوا عربی

برای درست کردن این حلوا ی خوشمزه ابتدا باید شهد حلوا را درست کنید. شکر و آب را داخل قابلمه بریزید و روی حرارت اجاق گاز بگذارید تا شکر کم کم آب شود. وقتی شربت ۱ دقیقه جوشید، اجاق گاز را خاموش کنید. حالا گلاب و زعفران دم کرده و پودر هل را به شربت اضافه کنید و هم بزنید و قابلمه را کنار بگذارید تا شربت کاملاً خنک شود.

آرد گندم را داخل یک قابلمه گود بریزید و روی حرارت ملایم اجاق گاز بگذارید و مدام هم بزنید تا آرد تغییر رنگ بدهد و به رنگ آرد نخود دربیاید. حالا نشاسته ذرت را اضافه کنید و ۱۰ دقیقه دیگر مواد را تفت بدهید. قابلمه را کنار بگذارید تا ترکیب آرد و نشاسته کاملاً سرد شود؛ سپس آن را یکبار الک کنید. در مرحله بعد شیر خشک قنادی را به ترکیب آرد و نشاسته سرد شده اضافه کنید و هم بزنید. روغن مایع و کره را داخل قابلمه حلوا بریزید و حالا قابلمه را دوباره روی حرارت متوسط اجاق گاز بگذارید و مدام هم بزنید تا حلوا با روغن و کره سرخ شود. وقتی حلوا به رنگ دلخواه‌تان رسید، شربت سرد شده را طی دو مرحله به مواد اضافه کنید و مدام هم بزنید تا حلوا کم کم به غلظت برسد. در این مرحله حلوا ی خوشمزه شما آماده سرو است که می‌توانید آن را داخل ظرف سرو بکشید و با پودر پسته و گل محمدی روی ظرف را تزیین کنید، نوش جان.

نکات مهم

۱ - شیر خشک قنادی را حتماً زمانی که آرد و نشاسته ذرت سرد شده است، اضافه کنید. اگر آرد و نشاسته داغ باشد، شیرخشک گلوله می‌شود.

۲ - توجه داشته باشید که شیر خشک قنادی با شیر خشک مصرفی کودکان متفاوت است. این شیرخشک را باید از فروشگاه‌های لوازم قنادی تهیه کنید. هنگام خرید توجه داشته باشید که شیر خشک قنادی دو نوع شور و شیرین دارد. از نوع شور آن برای تهیه سوسیس و کالباس استفاده می‌شود و برای

تهیه حلوای عربی باید از شیر خشک نوع شیرین استفاده کنید.

۳ - نشاسته ذرت شبیه آرد است و رنگ سفیدی دارد. نشاسته ذرت همچنین بافت نرمی دارد، به طوری که اگر مقداری از آن را بین دو انگشتان بمالید، صدایی شبیه به جیرجیر از آن می‌شنوید. استفاده از نشاسته ذرت در انواع دسرها و غذاها عامل غلظت است. توجه داشته باشید که نشاسته گندم با نشاسته ذرت تفاوت دارد و نمی‌توان این دو را جایگزین یکدیگر کرد. نشاسته ذرت را می‌توانید در بسته‌بندی‌های بهداشتی از فروشگاه‌های مخصوص لوازم قنادی تهیه کنید.

۴ - همانطور که می‌دانیم گلاب عصاره خوشبوی گل محمدی است که مرغوب‌ترین نوع آن در شهرهای کاشان و میمند فارس تهیه می‌شود. امروز در همه فروشگاه‌ها و سوپر مارکت‌ها شیشه‌های گلاب را در اشکال و با نام‌های تجاری گوناگون می‌بینیم که بسیاری از آن‌ها خالص نیستند و عطر و بوی گلاب اصیل را ندارند. گلاب اصل بوی گل محمدی می‌دهد و شما بوی ترشیدگی از آن استشمام نمی‌کنید. رنگ گلاب اصل شفاف، روشن و بدون رسوب است. گلاب اصل همچنین طعمی سنگین و مایل به تلخی دارد؛ پس هنگام خرید گلاب به این نکات توجه داشته باشید.

۵ - در اضافه کردن روغن به این حلوا دقت کنید. حتما باید روغن را کم کم به آرد اضافه کنید. بعد از اضافه کردن روغن معمولا آرد حالت گلوله‌ای و سفت پیدا می‌کند؛ اما بعد از کمی تفت دادن روی حرارت روان می‌شود و روغن پس می‌دهد؛ بنابراین از اضافه کردن روغن بیش از حد به این حلوا خودداری کنید.