

زولبیا و بامیه خوشمزه با نشاسته گل به روش قنادی

زولبیا ماه رمضان با بامیه در ماه رمضان جزو شیرینی های خوشمزه ای است که از شیرینی های اصیل ایران است. زولبیا و بامیه در سفره های افطار همیشه موجود است و یکی از خوراکی های خوشمزه ای است که بیشتر در ماه رمضان استفاده می شود.

به گزارش سایت خبری پرسون، شیرینی های سنتی ماه رمضان یکی از خوشمزه ترین قسمت افطار می باشد که بیشتر از زولبیا و بامیه تشکیل می شود که امروزه بیشتر خانم های خانه دار این شیرینی را خودشان در خانه تهیه می کنند زیرا کار بسیار آسان و ساده ی می باشد.

زولبیا با نشاسته گل و ماست تهیه می شود و همه مراحل به صورت گام به گام به شما آموزش داده شده است که می توانید برای افطار یک زولبیا ترد و خوشمزه به روش بازاری در خانه تهیه کنید. دقت کنید مواد این زولبیا باید برای ۸ ساعت استراحت کند.

مواد لازم

آرد سفید ۲/۱ پیمانه

نشاسته گل ۲/۱ پیمانه

آب ولرم ۲/۱ پیمانه

ماست پر چرب ۴ ق غذا خوری

گلاب ۲ ق غذا خوری

روغن جامد یا کره ۱ ق مربا خوری

خمیرمایه ۱ ق مربا خوری

شکر ۱ ق مربا خوری

زعفران غلیظ ۱ ق غذا خوری

مواد لازم برای تهیه شربت

شکر ۲ لیوان

آب ۱.۵ لیوان

گلوکز ۱ ق غذا خوری

جوهر لیمو نوک ق چای خوری

طرز تهیه زولبیا با نشاسته گل

مرحله اول: آماده سازی

ابتدا باید خمیرمایه را عمل بیارید، برای این کار آب ولرم و شکر و خمیرمایه هم بزنید و روی کاسه را برای ۱۰ دقیقه هم بزنید و صبر کنید تا خمیر مایه عمل بیاد و پف کند، در ادامه نشاسته گل را به همراه ماست پر چرب و سفت خوب مخلوط کنید تا نشاسته خوب مخلوط شود، نشاسته همانند آرد می باشد و آب خور آن فرق دارد اگر مواد خیلی سفت شد بعد از حل شدن نشاسته ۱ ق غذا خوری دیگر ماست اضافه کنید و اگر شل بود کمی آرد بزنید.

مرحله دوم: تهیه خمیر زولبیا

خمیرمایه عمل آمده را اضافه کنید و هم بزنید تا یکدست شود و بعد آرد را اضافه کنید و هم بزنید و بعد روغن جامد را اضافه کنید و هم بزنید تا مواد یکدست شود، در ادامه برای خوشرنگ شدن زعفران غلیظ شده را به مواد اضافه کنید و هم بزنید تا جایی که مواد یکدست شود و بعد گلاب را نیز اضافه کنید و هم بزنید، حالا روی کاسه را پوشانده و به مدت ۸ ساعت زمان دهید تا استراحت کند.

مرحله سوم: تهیه شربت

شکر و آب مخلوط کنید و هم بزنید و روی حرارت قرار دهید تا شکر با حرارت کم کم ذوب شود، سپس گلوکز و جوهر لیمو را اضافه کنید و هم بزنید و بگذارید تا بجوشد و کمی شربت غلیظ شود و بعد کنار قرار دهید تا سرد شود.

مرحله چهارم: سرخ کردن

در ادامه مواد زولبیا که بعد از استراحت سفت تر شده را دخیل یک سس بریزید و داخل یک شیرجوش روغن ریخته تا داغ شود و بعد دست خود را به صورت عمود باشد و اگر دست خود را کج بگیرد زولبیا کلفت و خمیر می شود و بعد داخل شربت قرار دهید و داخل صافی قرار داده تا شربت اضافی خارج شود. نوش جان

فوت و فن های دستور پخت زولبیا با نشاسته گل

زولبیا را روی هم قرار ندهید وگرنه خمیر می شود.

اگه بیرون آوردید تست کردید دیدین تو روغن وا می رود یا لوله ای نمیشه نیاز به کمی آرد داره کم کم اضافه کنید نهایت یه ق غ بعد زولبیا را سرخ کنید.

از یخچال بیرون آوردید هم بزنید تا پف مواد بخوابد و مواد یکدست شود.

تو ظرف کوچکی دو بند انگشت روغن بریزید تا روغن خوب داغ شود، اگر روغن داغ نباشد زولبیا پف نمی کند.

بعد از خنک شدن داخل ظرف درب دار قرار دهید و به مدت یک هفته در یخچال قرار دهید تا تازه باقی بماند.

به مدت ۱ دقیقه داخل شهد قرار دهید.

منبع: برترین ها