

طرز تهیه دسر کشکول ترکیه

نام این دسر مربوط به زمان عثمانی و به معنای کاسه گداست و کلمه کشکول در زبان ترکی نوعی اصطلاح است و شاید از آنجا که این دسر معمولاً داخل کاسه سرو می‌شود، به آن کشکول می‌گویند.

به گزارش سایت خبری پرسون، در ادامه این مطلب طرز تهیه دسر کشکول ترکی همراه با نکات مهم و فوت و فن‌های مربوط به تهیه این دسر خوشمزه تقدیم به شما کاربران گرامی خواهد شد.

دسرهای یکی از محبوب‌ترین و متنوع‌ترین خوراکی‌ها در سراسر جهان هستند. در این میان دسرهای میوه‌ای به دلیل عطر و طعمی که دارند، بسیار خوش‌طعم و گوارا هستند و طرفداران خاص خود را دارند. دسرهای معمولاً پس از غذا سرو می‌شوند؛ زیرا شیرینی موجود در آن‌ها به هضم بهتر غذا کمک می‌کند.

دسر کشکول نوعی دسر ترکی است که اصالت آن به کشور ترکیه می‌رسد. این دسر طعم و مزه‌ای شبیه به فرنی خودمان دارد با این تفاوت که برای تهیه آن از پودر نارگیل هم استفاده می‌شود.

نام این دسر مربوط به زمان عثمانی و به معنای کاسه گداست و کلمه کشکول در زبان ترکی نوعی اصطلاح است و شاید از آنجا که این دسر معمولاً داخل کاسه سرو می‌شود، به آن کشکول می‌گویند. در ادامه این مطلب طرز تهیه دسر کشکول ترکی همراه با نکات مهم و فوت و فن‌های مربوط به تهیه این دسر خوشمزه تقدیم به شما کاربران گرامی خواهد شد.

مواد لازم برای تهیه دسر کشکول

شیر: ۲ لیوان
شکر: نصف لیوان
نشاسته ذرت: ۲ قاشق غذاخوری
پودر نارگیل: ۱ قاشق غذاخوری
زرده تخم مرغ: ۱ عدد
بیسکویت پتی پور: ۱ بسته
گردوی خرد شده: ۳ قاشق غذاخوری
وانیل: نصف قاشق مرباخوری
پودر پسته و پودر نارگیل برای تزیین: به میزان لازم

طرز تهیه دسر کشکول

۱ - برای شروع کار ابتدا شکر، پودر نارگیل و نشاسته ذرت را داخل یک قابلمه مناسب بریزید و شیر را کم کم به آن اضافه کنید تا شکر و نشاسته کاملاً با شیر مخلوط شوند؛ سپس زرده تخم مرغ را اضافه کنید و قابلمه را روی حرارت متوسط اجاق گاز بگذارید و مواد را مدام هم بزنید تا کم کم به غلظت برسد و قوام بیاید. بعد از اینکه مواد به غلظت رسید، اجاق گاز را خاموش کنید و وانیل را داخل قابلمه بریزید و مواد را خوب هم بزنید.

۲ - در مرحله بعد بیسکویت را کاملاً پوره کنید و مقداری از بیسکویت پودر شده را کف ظرف دسر (ظرف تک نفره یا ظرف بزرگ) بریزید. حالا مایه دسر آماده را روی لایه بیسکویت بریزید تا جایی که ظرف پر شود. در آخر روی دسر را با پودر پسته و پودر نارگیل به دلخواه تزیین کنید و ظرف دسر را به مدت یک تا دو ساعت داخل یخچال بگذارید تا دسر خنک شود؛ سپس سرو کنید، نوش جان.

منبع: فرارو