کد خبر: ۴۸۶۷۴۶
سه شنبه ۲ خرداد ۱۴۰۲ ۱۵:۱۷

طرز تهیه ماقوت یزدی؛ دسر ساده و سریع با مواد اولیه ارزان

اگر شماهم به دنبال دستور تهیه یک دسر ساده مجلسی و کم هزینه هستید میتوانید ماقوت یزدی را به روش زیر آماده کنید.<;br&#۴۷;><br&#۴۷>

به گزارش سایت خبری پرسون، ماقوت یکی از انواع دسرهای خوشمزه و سنتی ایرانی است که اصالت آن متعلق به یزد می باشد، برای آنکه با طرز تهیه دسر ماقوت آشنا شوید، همراه ما در این بخش از آموزش شیرینی پزی پرسون باشید.

مواد لازم برای دسر ماقوت با نشاسته

مواد لازم
مقدار

نشاسته
۶ قاشق غذاخوری

پودر هل
۱ قاشق چای خوری

گلاب
۲ قاشق غذاخوری

زعفران دم کرده
۱ قاشق غذاخوری

شکر
نصف لیوان

آب
۲ لیوان

پودر ژله موزی
یک بسته

تخم شربتی
۱ قاشق چایخوری

طرز تهیه ماقوت، دسری ارزان و خوشمزه

برای تهیه ماقوت زعفرانی، ابتدا نشاسته را به همراه نصف پیمانه آب سرد داخل یک کاسه فلزی مناسب می‌ریزیم و به خوبی هم می‌زنیم تا نشاسته به طور کامل درون آب حل شود. سپس پودر هل را به کاسه اضافه کرده و دوباره به خوبی هم می‌زنیم تا تمام مواد به خوبی با هم ترکیب شوند.

در مرحله بعد، دو لیوان آب را به همراه یک چهارم لیوان شکر داخل قابلمه‌ای متوسط اندازه ریخته و روی حرارت ملایم قرار می‌دهیم تا شکر به آرامی حل شود و آب به جوش بیاید.

سپس مخلوط نشاسته، هل و زعفران دم‌شده را به آرامی و با دقت به شکر حل شده در آب اضافه می‌کنیم و همه مواد را به خوبی با هم مخلوط می‌کنیم. بعد از آن، گلاب را به مخلوط اضافه کرده و دوباره همه چیز را با هم مخلوط می‌کنیم تا مواد به خوبی با هم ترکیب شوند.

مواد را به صورت مداوم و با استفاده از یک میکسر یا قاشق بزرگ هم می‌زنیم تا شکر به طور کامل حل شود و نشاسته به طور کامل درون آب حل شود. هم زدن مواد را باید به صورت متداوم تا زمانی که مایه ماقوت به غلظت و قوام مناسب برسد، ادامه می‌دهیم.

بعد از رسیدن غلظت مواد به شکل مناسب (در حد فرنی)، کاسه را از روی حرارت برمیداریم و محتویات آن را داخل ظرفی مناسب ریخته و داخل یخچال قرار میدهیم.

حالا تخم شربتی ها را با ۱ لیوان آب می‌خیسانیم تا دانه‌های آن ژله‌ای شوند. حالا نوبت پودر ژله است که آن را با یک لیوان آب جوش ترکیب کرده و به خوبی هم می‌زنیم تا کاملاً حل شود. سپس تخم شربتی حل شده داخل یک لیوان آب سرد را به مخلوط پودر ژله و آب جوش اضافه کرده و همه را با هم مخلوط می‌کنیم.

حالا پودر ژله را به مایه ماقوت را که از قبل در ظرف مناسبی برای سرو ریخته بودیم اضافه کرده و آن را به خوبی و یکدست روی مایه ماقوت پخش می کنیم.

در نهایت، ظرف ماقوت را در یخچال قرار داده و تا زمانی که ژله روی آن کامل نگرفته، از یخچال خارج نمیکنیم. پس از گرفتن ژله روی مایه ماقوت، دسر یزدی خوشمزه شما آماده سرو است.

منبع: نمناک