

طرز تهیه "مسقطی شیرازی" با نکات کامل

مسقطی نوعی شیرینی برشی و از سوغاتی های چند شهر ایران مانند بندرعباس، فین، کازرون، سیرجان، لار و گراش است.

به گزارش سایت خبری پرسون، مسقطی یکی از دسرهای خوشمزه و سنتی ایرانی است که اصالت آن متعلق به استان فارس می باشد و به همین جهت آن را با نام مسقطی شیرازی هم می شناسند. مسقطی جزو حلوهای خوشمزه و پرطرفدار است و فقط کافی است یک بار در خانه مسقطی درست کنید تا دیگر نتوانید از آن دل بکنید. در این بخش از آشپزخانه نمناک مطلب طرز تهیه مسقطی با نشاسته آموزش داده شده است.

مواد لازم برای درست کردن مسقطی

مواد لازم میزان لازم

نشاسته گل ۱ پیمانه

آب ۷ پیمانه

شکر ۲ پیمانه

کره و یا روغن ۳/۱ پیمانه

خلال بادام و پسته به میزان لازم

هل ۳ حبه ۳ حبه

زعفران دم کرده ۳/۱ پیمانه

گلاب ۴ قاشق غذاخوری

طرز تهیه مسقطی با نشاسته

مرحله اول :

برای تهیه مسقطی ابتدا یک پیمانه نشاسته را در یک ظرف مناسب بریزید سپس آب سرد را به نشاسته اضافه کنید و هم بزنید بگذارید تا نشاسته خیس بخورد.

مرحله دوم :

پس از این که آب و نشاسته با هم ترکیب شد نشاسته را از صافی عبور دهید.

مرحله سوم :

نشاسته از صافی رد شده را روی حرارت متوسط گاز قرار دهید و مدام هم بزنید تا نشاسته بجوشد.

مرحله چهارم :

پس از اینکه نشاسته جوش آمد ۲ پیمانه شکر را به آن اضافه کنید و هم بزنید تا شکر کمی حل شود.

مرحله پنجم :

کره را به ترکیب بالا اضافه کنید و هم بزنید.

مرحله ششم :

زعفران دم کرده را آرام آرام به مواد بالا اضافه کنید و هم بزنید تا مسقطی رنگ زعفرانی به خود بگیرد. آن قدر هم بزنید تا غلظت مسقطی از فرنی بیشتر شود. مواظب باشید تا مسقطی ته نگیرد.

مرحله هفتم :

پس از اینکه غلظت مایه مسقطی از فرنی نیز بیشتر شد گلاب را به همراه ۳ حبه هل به مایع مسقطی اضافه کنید.

مرحله هشتم :

یک ظرف مستطیل شکل را بردارید و با کمک برس های آشپزی کف و اطراف آن را چرب کنید.

مرحله نهم :

مایه آماده شده مسقطی را درون ظرف مستطیلی بریزید و صاف و یکدست کنید.

مرحله دهم :

روی آن به میزان دلخواهتان خلال پسته و بادام بریزید و کنار بگذارید تا سرد شود.

مرحله یازدهم :

پس از اینکه مایه مسقطی خنک شد حدود ۴ ساعت در یخچال قرار دهید تا کاملاً سفت شود و خودش را بگیرد.

مرحله دوازدهم :

مسقطی را به صورت لوزی های کشیده برش بزنید سپس آن را سرو کنید.

نکات مهم در طرز تهیه مسقطی

بهتر است ابتدا لبه های مسقطی را با یک چاقوی مرطوب از قالب جدا کنید و مدتی بگذارید در دمای محیط بماند سپس آن را برش بزنید.

برخی افراد در مرحله ی پایانی پخت، مسقطی را دم میکنند که این کار در کیفیتش تاثیر دارد.

مسقطی اگر قوام پیدا نکرده باشد در یخچال آب می اندازد.

وقتی مسقطی آماده شده است که به صورت تکه تکه از قاشق بریزید.

نشاسته پودری اصلاً مناسب تهیه مسقطی نیست.

حرارت پخت مسقطی باید ملایم باشد و برای این مقدار باید ۳ ساعت زمان برد تا کاملاً غلیظ شود.

اگر حرارت زیاد باشد بوی خامی نشاسته در مسقطی می ماند.

خیس کردن از قبل نشاسته باعث گرفتن ترشی آن می شود.

می توانید تا ۳ ماه در یخچال این مسقطی را نگهداری کنید.

نکات تکمیلی در مورد مسقطی شیرازی

و زمان پخت و انتظار آن در حدود ۴ ساعت میباشد.

مسقطی شیرازی را می توانید در وعده دسر - سرو کنید.

توجه نمایید مقدار مواد اولیه و دستور تهیه برای ۴ نفر مناسب میباشد.