

یک دسر سنتی ایرانی برای روزهای سرد زمستان

این دسر گرم و پرانرژی در روزهای سرد زمستانی که عزیزانتان به خوردن مواد مقوی و شیرین نیاز بیشتری دارند، بسیار مناسب است.

به گزارش سایت خبری پرسون، کاجی از جمله دسرهای سنتی ایرانی است که در بعضی از مناطق جنوبی کشور و همچنین آذربایجان آن را به عنوان نذری می‌پزند.

مواد لازم

- ۱ قس آرد برنج
- ۱ پیمانه آرد گندم
- ۱۰۰ گرم کره
- ۲ پیمانه شکر
- ۱ پیمانه کوچک گلاب
- ۱ قم زعفران ساییده‌شده
- ۳ پیمانه آب

طرز تهیه:

۱. ابتدا در یک قابلمه استیل آب و شکر را ریخته و روی حرارت ملایم اجاق‌گاز قرار دهید و مرتب هم بزنید تا شکر در آب حل شود، سپس زعفران را اضافه کنید و بعد از گذشت چند دقیقه، گلاب را بیفزایید. بعد از اینکه شیره حالت قوام‌یافته پیدا کرد، شعله اجاق‌گاز را خاموش کنید.

۲. کره را در یک قابلمه متوسط ریخته و روی حرارت ملایم اجاق‌گاز قرار دهید. پس از اینکه کره آب شد، آرد گندم را بیفزایید و مرتب هم بزنید تا آرد تغییررنگ پیدا کرده و طلایی متمایل به قهوه‌ای شود.

حالا نوبت به اضافه‌کردن آرد برنج است. پس از اینکه آرد برنج را اضافه کردید، مخلوط آردی را روی حرارت ملایم اجاق‌گاز آن‌قدر هم بزنید تا مخلوط سرخ شود.

۳. پس از آماده‌شدن آرد، شیره را به آن اضافه کنید و مرتب آن را روی شعله ملایم اجاق‌گاز هم بزنید. این مدت زمان حداقل یک‌ربع به طول می‌انجامد.

۴. در این مرحله باید کاجی را دم کنید، بنابراین قابلمه را روی شعله‌پخش‌کن قرار داده و روی در آن دم‌کنی بگذارید. حالا اجازه بدهید تا حدود نیم ساعت الی ۴۵ دقیقه کاجی دم بکشد. بعد از این مدت آن را در ظرف موردنظر بریزید و سرو کنید.

فوت‌وفن

شیره قوام‌یافته باید مانند شیره مربا غلیظ و کشدار شود.

گلاب را در مرحله پایانی قوام‌آمدن شیره اضافه کنید تا عطر آن از بین نرود.

غلظت کاجی باید مانند فرنی نه خیلی سفت و نه خیلی شل باشد.

برای اینکه از کافی‌بودن میزان سرخ‌شدن این مخلوط آردی مطمئن شوید، با یک قاشق چای‌خوری کمی از آرد سرخ‌شده را داخل آب بریزید؛ اگر حباب از آن خارج شد، به معنای سرخ‌شدن آرد است.