

مرمکه، دسر خوشمزه و اصیل مازندارنی برای افطار

مرمکه نوعی حلواي مازندارنی است که اصالت آن به شهر آمل می‌رسید و به دلیل داشتن گردو بسیار خوشمزه و برای افطار مقوی است.

به گزارش سایت خبری پرسون، همانطور که می‌دانیم در ماه مبارک رمضان تغذیه اهمیت بسیاری دارد. توصیه پزشکان و مشاوران تغذیه به روزه داران این است که در وعده افطار بیشتر غذاهای کم حجم، مقوی و سبک‌تر را مصرف کنند. در این میان دسرهای شیرین برای وعده افطار و جبران قند از دست رفته بدن در زمان روزه داری بسیار مناسب هستند. امسال با توجه به همزمانی ماه مبارک رمضان با ایام عید نوروز می‌توانید با درست کردن شیرینی‌ها و دسرهایی که برای هر دو مناسبت مناسب هستند، از مهمانان پذیرایی کنید. شیرینی مرمکه نوعی دسر خوشمزه و اصیل مازندارنی است که اصالت آن به شهر آمل برمی‌گردد. به شما اطمینان می‌دهیم اگر این دسر خوشمزه را یکبار درست کنید، عاشقش خواهید شد. در ادامه این مطلب با آموزش مرمکه خوشمزه با ما همراه باشید.

مواد لازم

برنج ایرانی: ۲ لیوان
روغن جامد یا کره: ۱ لیوان
شکر: یک و نیم لیوان
گلاب: ۱ لیوان
گردوی خرد شده: یک و نیم لیوان
پودر هل: ۱ قاشق مرباخوری
پودر گردو: ۱ لیوان
زعفران دم کرده غلیظ: نصف فنجان
آب سرد: ۳ لیوان

طرز تهیه

برای درست کردن این دسر خوشمزه ابتدا برنج را که از شب قبل خیس داده‌اید، آبکش کنید تا آب اضاف‌اش کشیده شود. کره یا روغن را داخل یک قابلمه مناسب بریزید و روی حرارت اجاق گاز بگذارید تا داغ شود، سپس برنج را به آن اضافه کنید. به مدت ۱۵ دقیقه برنج را با روغن و حرارت متوسط تفت بدهید تا رنگ برنج کمی قهوه‌ای یا طلایی شود. نصف گردو را اضافه کنید و آب سرد را داخل قابلمه بریزید. اجازه بدهید برنج بپزد و آب داخل قابلمه کشیده شود. بعد از این مرحله گلاب و زعفران دم کرده را داخل قابلمه بریزید و هل و باقی مانده گردو را اضافه کنید و مواد را هم بزنید.

حالا شکر را اضافه کنید و هم بزنید تا شکر آب شود و درب قابلمه را بگذارید. ۱۵ تا ۲۰ دقیقه زمان بدهید تا دسر بپزد و جا بیفتد. کف یک سنی گود را چرب کنید و مرمکه آماده را داخل سینی بریزید و روی سطح دسر را با قاشق صاف کنید. مقداری گردوی خرد شده روی دسر بپاشید و حدود ۱ تا ۲ ساعت زمان بدهید تا دسر خودش را بگیرد و خنک شود. در آخر با یک چاقوی نوک تیز دسر را برش بزنید و داخل ظرف سرو بچینید. دسر مرمکه خوشمزه شما آماده است، نوش جان.

نکات مهم

۱ - برای تهیه این دسر بهتر است حتما از برنج ایرانی معطر استفاده کنید.

۲ - همانطور که می‌دانیم گلاب عصاره خوشبوی گل محمدی است که مرغوب‌ترین نوع آن در شهرهای کاشان و میمند فارس تهیه می‌شود. امروز در همه فروشگاه‌ها و سوپر مارکت‌ها شیشه‌های گلاب را در اشکال و با نام‌های تجاری گوناگون می‌بینیم که بسیاری از آن‌ها خالص نیستند و عطر و بوی گلاب اصیل را ندارند. گلاب اصل بوی گل محمدی می‌دهد و شما بوی ترشیدگی از آن استشمام نمی‌کنید. رنگ گلاب اصل شفاف، روشن و بدون رسوب است. گلاب اصل همچنین طعمی سنگین و مایل به تلخی دارد؛ پس هنگام خرید گلاب به این نکات توجه داشته باشید.

۳ - همیشه سعی کنید از زعفران دم کرده غلیظ استفاده کنید؛ چون هر قدر زعفران را با آب بیش‌تری دم کنید، کم‌رنگ‌تر می‌شود و مجبور می‌شوید برای به دست آوردن رنگ دلخواه‌تان از زعفران بیش‌تری استفاده کنید؛ بنابراین نحوه دم کردن زعفران بسیار مهم است. برای دم کردن زعفران ابتدا زعفران را بدون اضافه کردن شکر یا قند کاملاً پودر کنید. بعد به ازای ۱ قاشق چای‌خوری زعفران ۲ قاشق سوپ‌خوری آب جوش و ۲ تکه یخ به آن اضافه کنید. افزودن یخ باعث می‌شود به زعفران شوک وارد شود و رنگ بیش‌تری پس بدهد.