

طرز تهیه یک شیرینی خوشمزه برای عید نوروز و ماه رمضان

حلو خشک گردویی یکی از انواع حلوهای خوشمزه و اصیل شمالی است که از ترکیب آرد نخودچی و آرد گندم و گردو تهیه می‌شود و بسیار مقوی است.

به گزارش سایت خبری پرسون، همانطور که می‌دانید امسال عید نوروز با ماه رمضان مصادف شده است. این همزمانی زیبا موجب شده است تا اقوام و فامیل برای وعده افطار و همزمان دید و بازدید عید به دیدن همدیگر بروند. در این میان خوردن ترکیبی از شیرینی‌های عید، زولبیا و بامیه و آجیل در کنار یکدیگر صفای خاص خودش را دارد.

اما شما می‌توانید با داشتن برخی شیرینی‌ها و خوراکی‌ها که برای هر دو مناسبت مناسب هستند، از مهمان‌ها پذیرایی کنید. حلوای خشک گردویی یکی از همین شیرینی‌ها است که هم برای پذیرایی عید نوروز و هم برای سفره افطار بسیار مناسب است. حلوای خشک گردویی نوعی حلوای مخصوص شمالی و اصالتاً متعلق به شهر آمل است که می‌توانید با روشی ساده آن را در منزل تهیه کنید، پس در ادامه این مطلب با ما همراه باشید.

مواد لازم

آرد نخودچی: ۱ لیوان
آرد گندم: ۱ لیوان
پودر قند: نصف لیوان
روغن نباتی: نصف لیوان
کره: ۱۰۰ گرم
پودر هل: نصف قاشق غذاخوری
گردوی خرد شده: نصف لیوان

طرز تهیه

برای درست کردن این حلو و شیرینی خوشمزه ابتدا آرد گندم را داخل یک ماهی‌تابه یا قابلمه مناسب بریزید و روی حرارت متوسط اجاق گاز بگذارید. آرد را مدام هم بزنید تا نسوزد. حدود ۴۵ دقیقه آرد را تفت بدهید، سپس آرد نخود را اضافه کنید و ۱۵ دقیقه دیگر هر دو آرد را تفت بدهید. حالا آرد را الک کنید و دوباره داخل قابلمه برگردانید. در این مرحله روغن جامد و کره را اضافه کنید و اجازه بدهید کره آب شود و آرد کاملاً با کره و روغن نباتی مخلوط شود. بعد از اینکه ۲۰ دقیقه دیگر آرد و روغن را با هم تفت دادید، پودر قند، گردوی خرد شده و پودر هل را اضافه کنید و مواد را خوب هم بزنید تا پودر قند به خورد حلو برود. ۱۰ دقیقه بعد اجاق گاز را خاموش کنید.

کف یک قالب مستطیلی دیواره‌دار کاغذ روغنی پهن کنید، سپس حلو را داخل قالب بریزید و با دست خوب سطح حلو را صاف کنید تا یکدست شود. مقداری گردوی خرد شده و پودر پسته روی سطح حلو بپاشید. قالب را در دمای محیط بگذارید و اجازه بدهید ۳ تا ۴ ساعت بماند تا خنک و سفت شود. بعد از این مدت زمان با یک چاقوی تیز حلو را به صورت لوزی برش بزنید و با نوک چاقو به آرامی برش‌ها را از داخل قالب خارج کنید و توی ظرف سرو بچینید. حلوای خشک خوشمزه شما در این مرحله آماده سرو است، نوش جان.

نکات مهم

۱ - میزات تفت دادن آرد به سلیقه شما بستگی دارد. اگر دوست دارید در نهایت شیرینی تیره‌تری داشته باشید، آرد را بیشتر از زمان گفته شده تفت بدهید. اما توجه داشته باشید که آرد نخود نباید بیشتر از ۱۵ دقیقه تفت بخورد، ورنه گریه می‌سوزد.

۲ - در اضافه کردن روغن دقت کنید، چون ممکن است حلو بیش از حد شل شود و قابل برش زدن نباشد، بنابراین روغن و کره را کم کم اضافه کنید، چون آب‌خوردن آن‌ها به هم فرق دارد.

۳ - اگر بعد از اضافه کردن پودر قند حلوای شما خیلی خشک و گلوله گوله شد، می‌توانید مقدار کمی روغن اضافه کنید تا یکدست شود. پودر قند باید حتماً از قند تهیه شده باشد؛ یعنی قند را پودر کرده باشد. اگر شکر را آسیاب کنید، هرگز به نرمی قند آسیاب شده نخواهد بود. پودر قند مرغوب پودر قندی است که به نرمی آرد باشد. توجه داشته باشید که پودر قند بعد از مدتی که داخل کیسه یا ظرف بماند، ممکن است سفت شود؛ بنابراین قبل از اینکه آن را به مواد شیرینی اضافه کنید، حتماً با گوشت‌کوب بکوبید و سپس الک کنید.

۴ - برای تهیه شیرینی و حلو بهتر است حتماً از پودر هل سبز استفاده کنید؛ زیرا نسبت به هل سفید عطر بیشتری دارد و برای تهیه دسر و شیرینی

مناسب‌تر است.

۵ - برای تهیه هر نوع حلوا بهتر است به صورت مساوی از ترکیب روغن جامد و کره استفاده کنید تا حلوائ شما درنهایت طعم بهتری داشته باشد.