



مسقطی مادر بزرگ

روز جشن میلاد امام هشتم (ع) طاهای خانه ی مادر بزرگش بود. آن روز قرار بود مادر بزرگ برای خودشان یک شیرینی خوش مزه درست کند. طاهای کنار مادر بزرگ ایستاده بود و نگاه می کرد. مادر بزرگ ابتدا مقداری نشاسته را با آب سرد داخل قابلمه ریخت و خوب هم زد تا نشاسته در آب حل شود. بعد قابلمه را روی حرارت ملایم گذاشت و مدام هم زد تا مواد شروع به غلیظ شدن کرد. مادر بزرگ از طاهای خواست تا شکر را بیاورد و آن را هم به مواد اضافه و دوباره شروع به هم زدن کرد. بعد از چند دقیقه روغن مایع را اضافه کرد و مخلوط را دوباره هم زد. وقتی مواد خوب غلیظ شد مقداری زعفران آب شده و گلاب اضافه کرد. بعد داخل یک ظرف را کمی چرب کرد و مواد را داخل آن ریخت و با خلال پسته تزیین کرد. مادر بزرگ مسقطی را داخل یخچال گذاشت تا خنک شود. بعد از یک ساعت مسقطی آماده بود. مادر بزرگ جای هم دم کرد و با طاهای جای و مسقطی خوردند.

بچه ها مسقطی از شیرینی های خوش مزه و مقوی است مخصوصا برای کسانی که فعالیت ذهنی دارند مثل شما که باید درس بخوانید و برای امتحانات آماده شوید.



چی لازم داریم؟

نشاسته: ۱ پیمانه

آب سرد: ۳ پیمانه

شکر: ۱ پیمانه

گلاب: نصف پیمانه

زعفران آب شده: به میزان دل خواه

روغن مایع: نصف پیمانه

خلال بادام یا پسته: به میزان دل خواه

