

آشپزی

حلوای محرم

آن روز عصر قرار بود مادر بزرگ و پدر بزرگ و خاله به خانه پیمان بیایند. مادر داشت حلوای نذری درست می کرد. پروانه هم داشت با پوریا بازی می کرد. مادر مقداری شکر را در آب حل کرد و روی گاز گذاشت تا شربت حلو را درست کند. بعد مقداری آرد را الک کرد و داخل یک ماهیتابه ریخت.

آرد را هم زد تا خوب طلایی شود. وقتی شربت غلیظ شد مقداری زعفران و گلاب و هل به آن اضافه کرد. بعد شربت را به آرد اضافه کرد و خوب هم زد تا حلو آماده شود. مقداری روغن هم داخل یک ظرف ریخت. وقتی روغن آب شد، آن را به حلو اضافه کرد. بعد از اینکه حلو سرد شد آن را داخل ظرف ریخت و داخل یخچال گذاشت تا از مهمان ها پذیرایی کنند. بچه ها این روزها حلوای یکی از شیرینی های ماه محرم است. حلوای خانگی، شیرینی سالمی است که می توانید از آن ها استفاده کنید.

شهرزاد سلامت

چی لازم داریم؟

آرد: ۲ لیوان

آب: یک لیوان

شکر: یک لیوان

روغن مایع: دو سوم لیوان

هل و گلاب: به میزان دل خواه

زعفران: یک قاشق غذا خوری

