



حلواي سنتي مخصوص

عمر روضه‌های خانه حاج خانم هوشمند به سال ۱۳۴۰ برمی‌گردد. حالا دختران او همراه مادر ادامه‌دهنده راهش هستند و پذیرایی ویژه روضه آن‌ها حلواي نذري است. از آنجا که خواهران زارع از حلواهای خانواده زیاد تعريف می‌کنند، از آن‌ها می‌خواهم دستور پخت را برای من هم بگویند تا ما نیز بی‌زیم و نذري حلوا بدیهیم.

مواد لازم

- آرد گندم: یک لیوان
- شکر: یک و یک سوم لیوان
- آب: ۲ لیوان
- روغن مایع: نصف لیوان
- گلاب: یک سوم لیوان
- پودر هل: یک قاشق چای خوری
- زعفران: به مقدار لازم

دستور پخت

- ابتدا آب، شکر، زعفران، گلاب و هل را با هم مخلوط می‌کنیم و حدود ۱۰ دقیقه روی حرارت ملایم قرار می‌دهیم تا ذرات شکر حل شود. مواد نباید بجوشد.
- آرد را ابتدا الک می‌کنیم و سپس روی حرارت ملایم قرار می‌دهیم و هم می‌زنیم. حدود نیم ساعت با حرارت کم تفت می‌دهیم تا خامی آرد گرفته شود و رنگش گرمی شود. سپس روغن را آهسته اضافه می‌کنیم و هم می‌زنیم. تقریباً ۱۰ دقیقه تفت می‌دهیم.
- پس از آن شربت آماده شده را در چند مرحله و آهسته به مواد اضافه می‌کنیم. حدود بیست دقیقه مواد را کاملاً هم می‌زنیم تا مواد کاملاً منسجم شود. آن قدر هم‌زدن را ادامه می‌دهیم تا حلوا به ظرف نچسبد. سپس حلوا را در ظرف پذیرایی قرار می‌دهیم و رویش را با پودر نارگیل و خلال پسته و بادام تزیین می‌کنیم.

نکته: بهتر است حلوا در ظرف مسی یا رومی پخته شود و با قاشق چوبی هم‌زده شود.

در ادامه، روش پخت دیگچه برای ۱۰ نفر را برایتان به نقل از خانم مدنی می‌نویسیم:

مواد لازم



برنج نیمه ایرانی: ۴ کیلو (برنج را از یک ساعت قبل با آب گرم خیس کنید.)

شیر: ۲۰ کیلو (به ازای هر یک کیلو برنج، ۵ کیلو شیر نیاز داریم)

شکر: ۸ کیلو (به ازای هر یک کیلو برنج، ۲ کیلو شکر نیاز داریم)

گلاب: یک لیتر

هل ساییده: ۲۰ مثقال

زعفران و کاکائو: به مقدار لازم (برای درست کردن دیگچه دورنگ)



طرز تهیه

● ظرف پخت دیگچه باید مسی باشد، وگرنه رنگ دیگچه کدر می‌شود. نکته مهم این است که مواد باید مدام هم بخورد که ته دیگ نچسبد. برای همین بهتر است چند نفر باشیم.

● برای این کار برنجی را که از یک ساعت قبل خیس کرده‌ایم، با پنج لیتر آب می‌گذاریم تا کمی بپزد. از اینجا به بعد دیگر هیچ آبی به دیگ نباید افزوده شود. کم‌کم در حالی که دیگ را هم می‌زنیم تا برنج‌ها باز شود، شیر را در چند مرحله اضافه می‌کنیم. برنج که کاملاً باز شد و مواد خوب ترکیب شد و کمی شکل گرفت، شکر را اضافه می‌کنیم. نیازی نیست شکر را شربت کنیم. شکر را که افزودیم و چند دقیقه‌ای هم زدیم، مزه می‌کنیم که شیرینی اش به اندازه باشد. بعد هل را با گلاب خیس می‌کنیم و سپس صاف می‌کنیم و داخل دیگ می‌ریزیم. در همه این مراحل دیگ باید در حال هم‌خوردن باشد و از آن غافل نشویم که می‌سوزد و ته می‌گیرد.

● پیش از دم کردن، مقداری از مواد را در دو قابلمه جدا می‌ریزیم. کاکائو و زعفران را جدا جدا با گلاب خیس می‌کنیم و روی موادی که جدا کرده‌ایم می‌ریزیم و هم می‌زنیم تا مخلوط شود. مقدار این مواد بستگی به خودتان دارد که چقدر بخوانید کنار هم بگذارید؛ در سه رنگ زعفرانی، کاکائویی و سفید.

● پس از آن زیر شعله را کم می‌کنیم و مثل برنج دیگ‌ها را دم می‌کنیم. نیم ساعتی زمان می‌برد تا دم بکشد. ما عقیده داریم که بعد از دم کشیدن، پارچه‌ای سفید روی دیگ می‌اندازیم و کنار می‌گذاریم. اعتقاد داریم که به دیگ عنایت می‌شود. موقع پخت هم تا جایی که می‌توانید توسل کنید و دعا بخوانید. ما صلوات زیاد می‌فرستیم و زیارت عاشورا می‌خوانیم. کمی که مواد سرد شد، می‌توانید آن را در ظرف بریزید و تقدیم مهمانان کنید.