

دست بخت

مخصوصه شیخان

پلو گوشت قلقلی

آیا می‌دانستید که در جهان بیش از ۱۲۰ نوع غذای متفاوت با گوشت قلقلی پخته می‌شود؟ تعدادی از آن‌ها مختص ایران عزیزمان است! چندتا از معروف‌ترین‌های آن‌ها عبارت‌اند از: زیره‌پلو با گوشت قلقلی کرمان، قنبرپلو شیرازی با گوشت قلقلی، شویدپلو با گوشت قلقلی، زرشک‌پلو با گوشت قلقلی، عدس‌پلو با گوشت قلقلی، کشمش و گوجه‌پلو و گوشت قلقلی استانبولی.

نوش جان

مواد لازم

- برای سه نفر بزرگ‌سال:
- گوشت چرخ‌کرده: ۲۰۰ گرم
- برنج: سه پیمانه
- گوجه فرنگی: سه عدد
- کمی روغن پخت و پز
- نمک، فلفل و زردچوبه
- پیاز



طرز تهیه

- مقداری پیاز را رنده می‌کنیم. آب آن را می‌گیریم و برای برنج نگه می‌داریم.
- پیاز رنده‌شده، نمک، فلفل سیاه و زردچوبه را با گوشت چرخ‌کرده خوب ورز می‌دهیم. آن را به صورت توپ‌های کوچک درمی‌آوریم و در یخچال می‌گذاریم تا استراحت کند.
- سه عدد گوجه‌فرنگی و چند پیاز کوچک را کبابی می‌کنیم.
- سه پیمانه برنج را در آب پیاز رنده‌شده چهار پیمانه آب و کمی روغن و نمک دم می‌کنیم.
- وقتی آب برنج جوش آمده، گوشت‌های قلقلی را لابه‌لای برنج‌ها به صورت یکنواخت می‌ریزیم و به آرامی با قاشق هم می‌زنیم تا آب برنج تبخیر شود.
- در ظرف را می‌گذاریم و صبر می‌کنیم تا خوب بپزد.
- پلو گوشت قلقلی آماده است. آن را با گوجه و پیاز کبابی سرو کنید.



اسکن کنید

پودر غذای لیوانی



مواد لازم

- شیر، دو لیوان
- پودر ژلاتین، دو قاشق غذاخوری
- آرد، یک قاشق غذاخوری
- پودر کاکائو، یک قاشق غذاخوری
- پودر نارگیل، به میزان لازم
- چند لیوان یک‌بار مصرف کاغذی
- شکر، یک لیوان

طرز تهیه

- پودر ژلاتین را با نصف استکان آب در ظرفی حل می‌کنیم تا باز شود. آن را روی حرارت غیر مستقیم (مانند قرار دادن ظرف روی کتری در حال جوش) قرار می‌دهیم تا شفاف شود.
- شیر، آرد، شکر، وانیل و پودر کاکائو را داخل ظرفی دیگر با هم مخلوط می‌کنیم تا یک دست و صاف شود. آن را روی شعله‌ی حرارت قرار می‌دهیم و مدام هم می‌زنیم.
- ژلاتین شفاف شده (بن‌ماری شده) را به مواد اضافه می‌کنیم و خوب هم می‌زنیم.
- وقتی مواد به غلظت رسید و جوش آمد، آن را داخل چند لیوان یک‌بار مصرف کاغذی تا کاملاً به مدت دو ساعت در یخچال قرار می‌دهیم تا سفت شود.
- با بریدن لیوان کاغذی، با احتیاط دسر را از لیوان خارج می‌کنیم.
- دسر را برش‌های دلخواه می‌زنیم و در پودر نارگیل می‌غلتانیم.
- دسر لیوانی آماده است.
- این دسر را می‌توانید در یخچال به مدت سه روز نگهداری کنید.



با هم ببینیم