

طرز تهیه حلوای خرما

مواد لازم جهت تهیه حلوای خرما :

یک کیلوگرم	آرد گندم
۷۵۰ گرم	خرما
۵۰۰ گرم	کره
۲۰۰ گرم	گردو
به میزان لازم	مغز هل کوبیده
به میزان لازم	پودر دارچین
به میزان لازم	پودر زنجبیل

طرز تهیه حلوای خرما گیلانی :

جهت تهیه حلوای خرما ی گیلانی ابتدا آرد را در یک قابلمه ریخته و با حرارت ملایم تفت می‌دهیم تا خامی آن گرفته شود و کاملاً سرخ شود و رنگ طلایی پُررنگ پیدا کند توجه کنید که مدام هم بزنید تا آرد شما نسوزد . کره را ۱ ساعت قبل، از یخچال بیرون بگذارد و به آرد اضافه کنید. وقتی آرد و کره کاملاً مخلوط شد حرارت را خاموش میکنیم. هسته های خرما را جدا میکنیم و پوست آن را حتی الامکان می‌گیریم و له میکنیم. سپس در مرحله بعد خرمای له شده را با آرد تقریباً گرم مخلوط می‌کنیم.(اگر آرد سرد بود مجدد روی حرارت قرار دهید تا گرم شود). خرما و آرد را کاملاً هم می‌زنیم و کمی مغز هل ساییده شده را به آن اضافه می‌کنیم. یک ظرف مسطح را چرب میکنیم و یا کف آن کاغذ روغنی قرار میدهیم و مواد حلوا را در ظرف به قطر ۲ سانتی متر پهن میکنیم. گردو را خرد کرده و با کمی دارچین، زنجبیل و هل مخلوط مینمایید . سپس روی حلوا پخش میکنیم و با قاشق فشار میدهیم. بعد از اینکه حلوای خرمای ما خنک شد آن را برش زده و در ظرف مورد نظر میچینیم.