

طرز تهیه حلوا محلی

مواد لازم جهت تهیه حلوا محلی :

آرد برنج	۱ کیلو گرم
شکر	۸۰۰ کیلو گرم
عرق هل	۱/۲ لیوان
گلاب	۱ لیوان
زعفران	۱ لیوان دم کشیده
کره	۲۰۰ گرم
گردو	۱۰۰ گرم
دارچین	به میزان لازم
زیره سبز	به میزان لازم

طرز تهیه حلوا محلی:

در مرحله اول طرز تهیه حلوا محلی با آرد برنج، شکر و زعفران و آب را در درون قابلمه‌ای مناسب با یکدیگر مخلوط کنید. سپس قابلمه را بر روی حرارت گاز قرار دهید تا شکر و زعفران به خوبی در درون آب حل شوند. بعد از این که شکر در درون آب حل شد، گلاب و هل را اضافه می‌کنیم. قابلمه را از روی حرارت گاز بردارید. روغن را در درون تابه‌ای نجسب بریزید و تابه را بر روی حرارت گاز قرار دهید.

بعد از این که روغن داغ شد آرد برنج را به روغن اضافه کنید و مرتب آرد برنج را هم بزنید تا سرخ شود. توجه داشته باشید که تا وقتی که آرد برنج به طور کامل سرخ شود باید آن را هم بزنید. بعد از این که آرد برنج به رنگ طلایی در آمد کره و شربت را به آرد برنج اضافه کنید. سپس حلوا را به خوبی هم بزنید تا یکدست شود و به خوبی پخته شود. حلوا را درون سینی یا ظرف مخصوص پهن نمایید و روی آن گردو و زیره بریزید. وقتی که حلوا سرد شد آن را برش دهید و نوش جان نمایید.

این نکات را حتما رعایت کنید

۱. در پخت حلوا با آرد برنج در زمستان از روغن مایع و در تابستان از روغن جامد استفاده نمایید.
۲. اگر در مرحله آخر سرخ شدن حلوا به روغن نیفتاد مقداری روغن به حلوا اضافه کنید.
۳. برای خوش طعم کردن حلوا با آرد برنج می‌توانید به جای گلاب از هل و یا مقدار کمی وانیل استفاده کنید.
۴. برای تهیه شربت حلوا زعفران را از قبل در درون آب حل کنید.
۵. اگر بعد از ریختن شربت در درون حلوای آرد برنج حلوا را به مدت زیادی بر روی حرارت قرار دهید شربت می‌سوزد و باعث می‌شود که حلوا سفت و خشک شود.

