

طرز تهیه رشته و خشکار

رشته و خشکار جز شیرینی های معروف و خاص گیلانی است که تهیه آن به تجربه نیاز دارد. این شیرینی خوشمزه با آرد برنج محلی و مواد میانی آن از گردو و شکر و ادویه های معطر تهیه میشود. اگر به گیلان سفر کردید حتما این شیرینی خوشمزه را امتحان کنید . **مواد لازم جهت تهیه ی شیرینی رشته و خشکار :**

آرد برنج	۱ لیوان
آب	۱ لیوان
مغز گردو ساییده شده	۵ قاشق غذاخوری
پودر شکر	۴ قاشق غذاخوری
پودر هل	نصف قاشق چای خوری
پودر پسته و نارگیل	به مقدار دلخواه
پودر دارچین	۱ قاشق غذاخوری

طرز تهیه شربت : آب و شکر را مخلوط می‌کنیم و روی حرارت قرار می‌دهیم تا قوام بیاید. از روی حرارت بر می‌داریم و پودر دارچین را به آن اضافه می‌کنیم. **طرز تهیه خوشکار :** مغز گردو، مغز هل، شکر و اگر مایل باشیم کمی پودر زنجبیل را با هم مخلوط می‌کنیم به حدی که چسبندگی میان آن‌ها ایجاد شود. **طرز تهیه:** جهت تهیه رشته و خشکار ابتدا آب و آرد برنج را با یکدیگر مخلوط می‌کنیم و چند ساعتی آن را کنار می‌گذاریم. سپس آب اضافی را که روی آرد جمع شده به آرامی خالی می‌کنیم. مایه را در ظرف مخصوص شانه خشکار می‌ریزیم (این وسیله از شش سوراخ بلند استوانه ای تشکیل شده است). یا میتوانید از شانه پلاستیکی مخصوص که در لوازم قنادی فروشی ها موجود است استفاده کنید . یک سینی مسی یا تابه نچسب را روی حرارت متوسط قرار می‌دهیم و با پارچه تمیزی آن را با کمی روغن چرب می‌کنیم . مایع را به صورت دورانی در تابه میریزیم بعد از چند ثانیه آن را برمی‌داریم و روی پارچه تمیزی قرار می‌دهیم. بلافاصله چهار گوشه آن را به داخل تا می‌کنیم و یک قسمت را روی قسمت بعدی می‌آوریم . از مایه وسط روی یک سمت از آن می‌ریزیم و قسمت آخر را که در نهایت آخرین تا است، روی آن می‌آوریم و با کناردست اطراف آن را می‌چسبانیم. تمام مایه را به همین روش انجام می‌دهیم. سپس جداگانه روغن مایع را داغ و رشته خوشکارها را در حد طلایی سرخ می‌کنیم . سپس در شربت می‌غلطانیم و در ظرف مناسبی می‌چینیم. نوش جان