

صاحب امتیاز: مؤسسه همشهری
مدیرمسئول: محسن مهدیان
سرمدیر: دانیال معمار
واحد فنی:
مدیر فنی: حامد یزدانی، مدیر هنری: مهدی سلامی
گرافیک و صفحه‌آرایی: حمید یزدانی، سعید غفوری، امید روشنگر
ویرایش عکس: کامبیز نویدی
صفحه‌خوانی و حرفه‌چینی: همکاران واحد فنی تحریریه

معاون ضمائم: پروانه بهرام‌نژاد
دبیر ویژه‌نامه: مریم باقرپور
صندوق پستی: ۱۹۳۹۵۵۴۴۶
تلفن: ۲۳۰۰۰۰۰۰
نمابر: ۲۳۰۰۰۰۰۰
پدیرش آگهی: ۸۴۳۲۱۰۰۰
چاپ: همشهری
توزیع و اشتراک:
مؤسسه نشر گستر امروز نوین

دوچرخه، بچه‌ها، خانواده، پایداری، اقتصاد،
تندرستی، خردنامه، داستان، دانستنیها، ماه،
سرزمین من، معماری، ۲۴، شهر نگار، سرخ و محله

نشانی: تهران، خیابان ولیعصر ۴، نرسیده به پارکوی،
کوچه شهید قربانی، شماره ۱۴، روزنامه همشهری

با پختن این شیرینی‌ها در اول ماه رمضان می‌توانید برای پذیرایی عید هم آماده شوید

کامتان شیرین

سعیده مرادی

شیرینی‌ها همیشه طرفدار دارند و در ماه مبارک رمضان هم انواع این خوراکی خوشمزه در میان خورد و خوراک‌های افطار تا سحر و پای ثابت دورهمی‌هاست. امسال که شاهد تقارن

عید نوروز و رمضان هستیم، می‌توانیم با پخت شیرینی‌های خانگی ساده و البته سالم با یک تیر دو نشان بزنیم. هم برای سفره هفت‌سین شیرینی تهیه کنیم همه برای افطار و سحری مان. دستور پخت این چند نوع شیرینی خانگی با مواد اولیه ارزان، در دسترس و مقوی را که فاطمه باقری، مدرس آشپزی و شیرینی‌پزی ارائه داده، حساسی به کارتان می‌آید.



آماده‌سازی ۴۵ دقیقه
پخت ۲۵ دقیقه
تعداد نفرات ۸ نفر

مواد لازم

- آرد: ۵۰۰ گرم • پودر قند: ۱۵۰ گرم • کره یا روغن جامد صاف شده: ۲۵۰ گرم • زرده تخم مرغ: ۲ عدد • ماست سفت: ۹۰ گرم • بکینگ پودر: یک چهارم قاشق چایخوری • پودر هل: یک قاشق چایخوری

مواد لازم رومال شیرینی:

- زرده تخم مرغ: یک عدد • زعفران غلیظ دم کرده: یک قاشق چایخوری • ماست: یک قاشق چایخوری • کنجد یا پودر پسته برای تزیین: به مقدار لازم



در مواد رومال می‌توانید به جای ماست از شیر یا خامه صبحانه هم استفاده کنید.

نان چایی قزوین

روش تهیه

۱- ابتدا پودر قند و روغن را داخل یک کاسه نسبتاً بزرگ بریزید و به مدت ۴ دقیقه با همزن برقی بزنید تا مواد حجیم و کرمی رنگ شود. سپس زرده‌های تخم مرغ را به همراه هل به مخلوط اضافه کنید و یک تا ۲ دقیقه مواد را هم بزنید.

۲- در کاسه دیگری ماست و بکینگ پودر را مخلوط کنید. چند ثانیه صبر کنید تا ماست کمی پف کند. سپس آن را به کاسه مایه شیرینی بیفزایید و با همزن برقی هم بزنید تا مواد به خوبی با هم ترکیب شوند.

۳- در ادامه آرد الک شده را به مایه شیرینی بیفزایید و در ادامه ورز دهید تا خمیر منسجم ایجاد شود. سپس روی خمیر را بپوشانید و به مدت نیم ساعت بگذارید تا استراحت کند.

۴- فر را روشن کنید و بگذارید در دمای ۱۷۰ درجه سانتیگراد تا گرم شود. خمیر را با وردنه تخت کنید و با کمک کاتر شیرینی برش بزنید و روی آن مواد رومال بمالید. شیرینی‌ها را ۲۰ تا ۲۵ دقیقه در طبقه وسط فر بگذارید تا قهوه‌ای روشن شوند.

آماده‌سازی ۳ ساعت
پخت ۱ ساعت
تعداد نفرات ۸ نفر

مواد لازم

- آرد سفید ۲ پیمانه • تخم مرغ: یک عدد • شیر خرمای یک پیمانه • روغن مایع: یک پیمانه • مایه خمیر: یک قاشق چایخوری • نشاسته ذرت: ۲ قاشق غذاخوری • آب: ۲ پیمانه



برای داشتن لیگمات با بافت نرم می‌توانید نصف فنجان ماست چکیده به مایه اضافه کنید و به جای شیر خرمای هم از شربت قوام یافته و سرد شده زعفران استفاده کنید.

آماده‌سازی ۳۰ دقیقه
پخت ۲ ساعت
تعداد نفرات ۶ نفر

مواد لازم

- آرد سفید یا سیوسدان: ۵۰۰ گرم • شکر: نصف پیمانه • خمیرمایه: یک قاشق غذاخوری • پودر هل: یک دوم قاشق چایخوری • دارچین: یک چهارم قاشق چایخوری • آب: یک و نیم لیوان • روغن مایع: ۲ قاشق غذاخوری • عسل: یک قاشق غذاخوری • کنجد: یک لیوان



خمیر را طوری برش بزنید که اندازه همه شیرینی‌ها یک‌دست باشد و ضخامت آنها زیاد نباشد، چون ضخامت زیاد مانع پخت کامل و سفت شیرینی می‌شود.

شیرینی کنجدی

روش تهیه

۱- آرد، شکر، پودر هل و دارچین را داخل ظرف بریزید و با هم مخلوط کنید. سپس یک لیوان آب را همراه ۲ قاشق غذاخوری روغن به آن افزوده و هم بزنید. بقیه آب را هم کم‌کم به مواد اضافه کنید تا خمیری مناسب حاصل شود.

۲- روی خمیر را با یک دستمال بپوشانید و بگذارید تا یک ساعت استراحت کند. در این حین نصف پیمانه آب را با یک قاشق غذاخوری عسل مخلوط کنید و بعد از حل شدن عسل، کنجد را به آن بیفزایید و بگذارید تا کنجدها ۱۰ تا ۱۵ دقیقه خیس بخورند.

۳- بعد از یک ساعت روی سطحی صاف کمی آرد بپاشید و خمیر را روی آن ورز دهید. سپس خمیر را به صورت لوله‌ای در آورید و به شکل دلخواه برش بزنید. در این مرحله کنجدها را داخل یک صافی بریزید تا صاف و آب اضافی آن گرفته شود.

۴- در نهایت خمیرها را با کنجد آغشته کنید و به مدت ۲۵ تا ۳۰ دقیقه در فر که از قبل با حرارت ۱۸۰ درجه گرم شده، قرار دهید تا بپزد.

آماده‌سازی ۴ ساعت
پخت ۳ ساعت
تعداد نفرات ۱۲ نفر

مواد لازم

- کره: ۱۲۵ گرم • روغن مایع: نصف فنجان • تخم مرغ: ۲ عدد • بکینگ پودر: ۱۰ گرم • وانیل: نوک قاشق چایخوری • آرد سمولینا: ۳۰۰ گرم • پودر قند: ۵۰ گرم • آرد: ۳۰۰ گرم • نیم پیمانه شربت باز: به مقدار لازم

مواد لازم برای روی شیرینی (رومال)

- زرده تخم مرغ: یک عدد • روغن مایع: یک قاشق غذاخوری • شیر انگور (اختیاری): یک قاشق غذاخوری

مواد لازم برای تهیه شربت

- شکر: ۵۰۰ گرم • آب: ۳۵۰ میلی لیتر • هل: ۲ عدد • زعفران: یک قاشق غذاخوری



مراقب باشید که آرد را بیش از حد بریزید تا شیرینی‌تان، نرم و خوشمزه شود.