

سمنو



زمان آماده‌سازی ۱۲ ساعت
هزینه ۳۶۰ هزار تومان
تعداد نفرات ۵۰ نفر

مواد لازم
گندم کامل: ۴ کیلوگرم
آرد گندم یا آرد سنگک:
۱۲ کیلوگرم (آب و لرم): ۳۲ لیتر

روش تهیه
۱. روی گندم‌ها آب سرد بریزید تا حدی که روی آنها را بپوشاند.
۲. ظرف را در جای خنک (نه خیلی سرد و نه خیلی گرم) و دور از تابش نور خورشید قرار دهید.
۳. ۲ بار در روز، آب روی گندم‌ها را با آب تمیز و جدید، جایگزین کنید تا گندم‌ها بو نگیرند.

۴. گندم‌های آبکش شده را در پارچه نمدار بپیچید. بقیه گندم را در یک پلاستیک بزرگ قرار دهید تا نم گندم‌ها و پارچه، حفظ شود.

۵. تا ۲ روز روزی ۳ بار، پارچه را باز کنید تا گندم‌ها هوا بخورند و روی آنها آب اسپری کنید.

۶. گندم‌های جوانه‌زده را در آبکش‌های بزرگ بگذارید و مدام روی آنها آب بریزید.
۷. مراقب باشید که جوانه‌ها تا سبزه نشده‌اند، شیره آنها را بگیرید. شیره را از صافی رد کنید.

۸. شیره را روی حرارت بگذارید و قبل از داغ شدن، آرد را اضافه کنید. آنقدر این مخلوط را هم بزنید تا خمیری شود. بعد آب ولرم را به تدریج اضافه کنید و آنقدر هم بزنید تا غلیظ شود.



نکته
اگر بعد از غلیظ شدن سمنو در آن رابا دمکنی بپوشانید، سمنوی خوش رنگ‌تری خواهید داشت.

باتیبه چند ماده غذایی می‌توانید در خانه نذری‌های شیرین آماده کنید دسرهای سنتی با عطر هل و گلاب

✓ نیلوفر ذوالفقاری
سفره‌های نذری ایرانیان از گذشته تا کنون، با انواع دسرهای سنتی و محلی شیرین شده است. انتخاب بسیاری از خانواده‌ها برای ادای نذورات هم، تهیه یک دسر خانگی سنتی است. عطر گلاب و هل و طعم شیرین این دسرها، در روزهای محرم در هر کوچه و محله‌ای می‌پیچد. اگر قصد تهیه دسرهای سنتی و متنوع به عنوان نذری را دارید، ما روش پخت آنها را برای ۵۰ نفر آموزش داده ایم.

زمان آماده‌سازی ۴ ساعت
هزینه یک میلیون و ۵۰۰ هزار تومان
تعداد نفرات ۵۰ نفر



شله زرد

مواد لازم
برنج ریزدانه: ۲ کیلوگرم
شکر سفید:
۵ کیلوگرم
گلاب: ۱/۵ لیتر
زعفران:
نیم مثقال
خلال بادام: ۷۵ گرم
دارچین: برای تزئین
آب: به میزان لازم

روش تهیه
۱. برنج خیس خورده را همراه آب روی حرارت قرار دهید. وقتی جوشید، آب اضافی را خالی کنید و به میزان ۷ برابر برنج، آب جوش به قابلمه بیفزایید.
۲. حدود ۲ ساعت بعد برنج می‌پزد و باید شکر را کم کم به آن اضافه کنید. در این مرحله می‌توانید ۲ لیوان دیگر آب اضافه کنید.
۳. خلال بادام را همراه زعفران دم کرده و گلاب به شله زرد اضافه کنید و مدام هم بزنید تا ته نگیرد.
۴. وقتی شله زرد به غلظت رسید، حرارت را کم و بعد از ۱۵ دقیقه، شعله را خاموش کنید. از دارچین برای تزئین کمک بگیرید.

نکته
برای اینکه شله زرد بافت بهتری داشته باشد، توصیه می‌شود از برنج نیم‌دانه استفاده کنید.

شیربرنج

زمان آماده‌سازی ۲ ساعت
هزینه یک میلیون تومان
تعداد نفرات ۵۰ نفر



مواد لازم
برنج نیم‌دانه: ۳ کیلوگرم
پودر هل:
۵۰ گرم
گلاب: نیم لیتر
کره: ۲۵۰ گرم
خامه صبحانه: ۴۰۰ گرم
آب: ۹ لیتر
شکر: یک کیلوگرم

روش تهیه
۱. برنج شسته و خیس خورده را همراه آب روی حرارت بگذارید تا بجوشد. یک ساعت برای پخت برنج زمان لازم است.
۲. شیر را به برنج اضافه کنید و بعد از لعاب انداختن، شکر را در قابلمه بریزید.
۳. ۱۰ دقیقه بعد کره را اضافه کنید.
۴. وقتی شیربرنج جافتاد، پودر هل و گلاب را به آن اضافه کنید و صبر کنید تا به غلظت مناسب برسد.
۵. شیربرنج غلیظ شده را از روی حرارت بردارید و خامه را به آن اضافه کنید و خوب هم بزنید.

نکته
اجازه ندهید آب و شیر شیربرنج زیاد کشیده شود؛ چون شیربرنج بعد از سرد شدن سفت‌تر می‌شود.

حلو

زمان آماده‌سازی یک ساعت
هزینه یک میلیون و ۴۰۰ هزار تومان
تعداد نفرات ۵۰ نفر



مواد لازم
آرد: ۲ کیلوگرم
زعفران: ۵ گرم
هل: ۴ قاشق چایخوری
شکر:
۲ کیلوگرم
روغن مایع: یک لیتر
کره:
۳۵۰ گرم
گلاب: نصف لیوان
آب: به میزان لازم

روش تهیه
۱. آب و شکر را روی حرارت بگذارید تا شهد آماده شود. قبل از جوشیدن گلاب و زعفران دم کرده را اضافه کنید.
۲. آرد الک کرده را روی حرارت ملایم تفت دهید و مدام هم بزنید تا خامی آن گرفته شود.
۳. وقتی آرد به رنگ دلخواهتان درآمد، کره آب شده و روغن را اضافه کنید. در ادامه آنقدر هم بزنید تا یکدست شود.
۴. حرارت را خاموش و شهد را کم کم به حلو اضافه کنید. در این مرحله مواد را سریع هم بزنید.

نکته
برای تزئین حلو از پودر نارگیل و خلال بادام استفاده کنید.

فرن

زمان آماده‌سازی ۲ ساعت
هزینه ۴۰۰ هزار تومان
تعداد نفرات ۵۰ نفر



مواد لازم
شیر: ۵ لیتر
آرد برنج: یک کیلوگرم
شکر: به میزان لازم
زعفران: به میزان لازم
گلاب: یک لیتر
خلال پسته و دارچین: برای تزئین

روش تهیه
۱. آرد برنج الک شده را در قابلمه بریزید. یک لیوان از شیر را کم کم به آرد اضافه کنید و آهسته و ممتد هم بزنید تا آرد در شیر حل شود.
۲. بقیه شیر را اضافه کنید و به هم زدن ادامه دهید تا فرنی یکدست شود و ته نگیرد.
۳. مقدار شکر دلخواه است، به اندازه‌ای که دوست دارید شکر به فرنی اضافه کنید تا به طعم مورد نظرتان برسید.
۴. حدود یک ساعت باید این ترکیب را مستمر هم بزنید تا گلوله نشود. گلاب و در صورت تمایل زعفران را اضافه و حرارت را خاموش کنید.

نکته
می‌توانید به جای شکر از عسل یا شیره خرما به عنوان شیرین کننده استفاده کنید.