

صاحب امتیاز: مؤسسه همشهری
مدیر مسئول: 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: کامیاب نویدی
صفحه‌خوانی: سمانه مومن، هاله جوانفر، اعظم آجوربندیان

معاون ضمائم: پروانه بهرام‌نژاد
دبیر ویژه‌نامه: مریم باقرپور

صندوق پستی: ۱۹۳۹۵۵۴۴۶
تلفن: ۲۳۰۰۰۰۰۰
نمابر: ۲۳۰۰۰۰۰۰
پدیرش آگهی: ۸۴۳۲۱۰۰۰
چاپ: همشهری
توزیع و اشتراک:
موسسه نشر گستر امروز نوین

همشهری
گروه ضمائم همشهری ناشر نشریات:
دوچرخه، بچه‌ها، خانواده، پایداری، اقتصاد،
تندرستی، خردنامه، داستان، دانستنیها، ماه،
سرزمین‌من، معماری، ۲۴، شهر نگار، سرخ و محله
نشانی: تهران، خیابان ولیعصر ۴، نرسیده به پارکوی،
کوچه شهید قربانی، شماره ۱۴، روزنامه همشهری

چطور دسر خانگی تهیه کنیم؟ کامتان شیرین

آیا شما هم جزو آن دسته از افرادی هستید که به شیرینی و تهیه دسر برای بعد از غذا علاقه دارید اما فرصتش برایتان فراهم نیست؟ یا اینکه از ترس نبود مواد لازم از این کار دست می‌کشید؟ می‌دانید با یک یا دو تخم‌مرغ در خانه دسرهای خوشمزه و متنوعی می‌توانید تهیه کنید که مورد علاقه کودکان تا سالخورده‌گان هم هست؟ محمد بهمنی، کارشناس آشپزی چند نمونه از این دسرها با ماده اولیه تخم‌مرغ را آموزش داده است.

✓ پروانه بهرام‌نژاد

دسر

بازرده تخم‌مرغ

آماده‌سازی ۲ ساعت
تعداد نفرات ۴ نفر

مواد لازم
• زرده تخم‌مرغ: ۲ عدد • شکر: یک دوم پیمانه • کره:
• ۲۵ گرم • آرد: ۳ قاشق سوپ‌خوری • شیر: یک لیوان
• پودر کاکائو و پودر قند: به میزان لازم • وانیل: به میزان
لازم • بیسکوئیت ساده: ۲ بسته

نکته
در صورت دوست نداشتن پودر کاکائو، می‌توانید فقط از پودر قند استفاده کنید.



روش تهیه
۱. در یک کاسه زرده‌ها و شکر را بریزید و مخلوط کنید. در یک قابلمه هم شیر و آرد را با همزن دستی بزنید تا ترکیب شوند. سپس مواد شکر و زرده را به قابلمه اضافه کنید.
۲. قابلمه را روی حرارت ملایم قرار دهید. مواد را با همزن دستی آنقدر بزنید تا غلیظ شود. توجه کنید که مواد باید کمی رقیق‌تر از فرنی باشد.
۳. حالا قابلمه را از روی حرارت بردارید و وانیل و کره را داخل آن بریزید و به آرامی هم‌بزنید تا مواد با هم مخلوط شده و کره آب شود.
۴. در یک ظرف پیرکس یا هر ظرف دیگری یک ریسیکوئیت بچینید و سپس روی آن مایه به‌دست آمده را که هنوز داغ است، بریزید. روی دسر را می‌توانید با پودر کاکائو و پودر قند تزیین کنید.
۵. ظرف را به مدت ۵ ساعت و حتی یک شبانه‌روز داخل یخچال قرار دهید.

کرم کارامل

با یک تخم‌مرغ

آماده‌سازی ۲۵ دقیقه
تعداد نفرات ۲ نفر

مواد لازم
• تخم‌مرغ: یک عدد • نشاسته: ۴ قاشق
• غذاخوری • شیر: ۴ لیوان • گلاب: نصف فنجان
• کره: ۲ قاشق غذاخوری • وانیل: یک قاشق
• چای خوری • شکر: ۶ قاشق غذاخوری

نکته
می‌توان برای زیبایی بیشتر از ترکیب کاکائو و زعفران استفاده کرد تا رنگی شود.



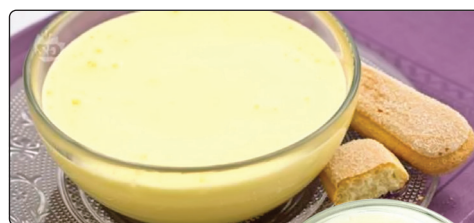
روش تهیه
۱. تخم‌مرغ را با شکر و وانیل، ۳ دقیقه بزنید. نشاسته را با شیر حل کرده و به تخم‌مرغ اضافه کنید. سپس گلاب و کره را هم به مواد اضافه کنید.
۲. مواد را روی حرارت ملایم مدام هم‌بزنید تا به غلظت برسد و طعم خامی نشاسته از بین برود.
۳. وقتی مواد براق شده و بافت نرمی پیدا کرد، آن را در قالب مورد نظر بریزید و بگذارید سرد شود.

دسر تخم‌مرغ و ماست

آماده‌سازی ۵ دقیقه
تعداد نفرات ۶ نفر

مواد لازم
• آرد: ۳۰۰ گرم • ماست: ۲۵۰ میل (معادل یک پیمانه)
• شکر: ۵۰ گرم (معادل یک سوم پیمانه) • تخم‌مرغ: یک عدد • وانیل: به میزان لازم • بکینگ پودر: ۷ گرم • مارمالاد: به میزان لازم • پودر قند: به میزان لازم • روغن ذرت: به میزان لازم

نکته
با توجه به ذائقه‌تان می‌توانید از هر نوع مربایی استفاده کنید.



روش تهیه
۱. ماست را با شکر، وانیل و تخم‌مرغ مخلوط کنید.
۲. آرد و بکینگ پودر را به مخلوط اضافه کنید و هم‌زده و سپس با دست ورز دهید.
۳. خمیر را پهن کرده و برش دهید. مربای زردآلو یا هر مربا و مارمالادی را که دوست دارید روی خمیر قرار دهید.
۴. با فرچه کمی سفیده تخم‌مرغ را روی خمیر بمالید. سپس لایه دوم خمیر را روی لایه زیری خمیر و زردآلو قرار دهید. در ادامه شیرینی‌ها را برش دهید.
۵. شیرینی‌های آماده شده را در روغن سرخ و در نهایت روی آن را با خاک قند تزیین کنید.



کیک شیر و تخم‌مرغ

زمان آماده‌سازی ۲۰ دقیقه
تعداد نفرات ۳ نفر

مواد لازم
• نشاسته ذرت: ۵۰ گرم • شیر: ۵۰۰ میلی لیتر • شکر: به میزان لازم • زرده تخم‌مرغ: ۲ عدد

نکته
این نوع شیرینی به دلیل نرم بودن مورد علاقه کودکان و سالمندان است اما نباید در استفاده‌اش زیاده‌روی کرد.

۵. در نهایت تکه‌ها را داخل پودر نارگیل بغلتانید و داخل ظرف بچینید.



روش تهیه
۱. در یک کاسه تمام مواد را مخلوط کنید تا یکدست شود.
۲. مخلوط را در یک قابلمه بریزید و روی حرارت ملایم قرار دهید تا زمانی که غلیظ شود. این روند را تا زمانی که چکه نکند ادامه دهید و هم‌بزنید.
۳. داخل کاسه (قالب) پلاستیک یا سلفون گذاشته و مواد را در آن بریزید و بگذارید تا خشک شود.
۴. پس از سرد شدن مواد به راحتی از قالب جدا می‌شود و به صورت دلخواه می‌توانید آن را برش بزنید.