

## ژله فالوده و انار



زمان آماده‌سازی ۳۰ دقیقه  
تعداد نفرات ۴  
زمان پخت ۲ ساعت

**مواد لازم**  
• انار دانه شده: ۲ لیوان  
• فالوده شیرازی: ۲ لیوان  
• ژله آلوتهورا: یک بسته

**روش تهیه**  
۱. انارها را دانه کنید. قالب ژله را آماده کرده و به اندازه ۲ سانتی متر از ارتفاع هر خانه از قالب را، یکی در میان با انار و فالوده پر کنید.  
۲. ژله آلوتهورا را در یک لیوان آب جوش بریزید و به آن یک لیوان آب سرد اضافه کنید.  
۳. بعد از خنک شدن ژله، بخشی از آن را روی فالوده‌ها و دانه‌های انار بریزید.  
۴. قالب را در یخچال بگذارید تا ژله خودش را بگیرد و سفت شود سپس از یخچال بیرون بیاورید و این بار برعکس مرحله اول، در خانه‌ای از قالب که انار ریخته بودید فالوده بریزید و در خانه‌ای که فالوده دارد، انار بگذارید.  
۵. بقیه ژله آلوتهورا را روی انار و فالوده بریزید و قالب را دوباره در یخچال بگذارید.  
۶. قالب را بعد از ۲ ساعت از یخچال خارج کنید و به آرامی در ظرف سرو برگردانید.

**نکته**  
اگر دوست دارید دسر رنگارنگ داشته باشید، می‌توانید به جای ژله آلوتهورا از طعم‌های دیگر ژله هم استفاده کنید.



## ترفندهای درست کردن دسرهای یلدایی

■ بهترین قالب‌ها برای تهیه دسرهای مختلف، قالب‌های فلزی هستند.  
■ برای خارج کردن دسر از قالب، می‌توانید قالب را چند ثانیه در آب ولرم قرار دهید تا دسر از دیواره‌های قالب جدا شود.  
■ اگر عجله داشتید و دسر را در فریزر قرار دادید تا بپندد، حواستان باشد که زودتر آن را از فریزر خارج کنید تا دچار یخ‌زدگی نشود.  
■ در دسرهایی که ژلاتین جزو ترکیبات آنهاست، بیش از حد تعیین شده ژلاتین استفاده نکنید، در غیر این صورت دسر سفت خواهد شد.  
■ ژلاتین حل شده را در آب یا شیر در حال جوشیدن نریزید چرا که بریده و تکه تکه می‌شود.

## خوشمزه‌های یلدایی

شب یلدا نزدیک است و از گذشته خوردن آجیل، هندوانه و انار و گرفتن فال حافظ در این شب مرسوم بوده است. اما این روزها اکثراً دوست دارند با توجه به تغییر سبک زندگی علاوه بر توجه به رسوم گذشته، از طرح‌ها و ایده‌های جدید استفاده کنند. مثلاً برایشان تهیه کیک‌ها و دسرهایی با انار و هندوانه جذاب‌تر است. یا در دستوره‌های غذایی به جای پخت غذاهای سنگین با زمان طولانی، آماده‌سازی فینگر فودها را برای مهمانی‌های خود ترجیح می‌دهند. در ویژه‌نامه آشپزی این شماره برخی از غذاها، دسرها و خوراکی‌های این شب را آموزش داده‌ایم.

## پاناکوتای هندوانه‌ای

**روش تهیه**  
۱. خامه را در ظرفی مناسب روی بخار کتری بگذارید تا ذوب شود.  
۲. شکر، شیر و پودر ژلاتین را مخلوط کنید و روی حرارت بگذارید و هم بزنید تا شکر حل شود.  
۳. خامه را به ترکیب اضافه کنید و هم بزنید تا ترکیبی یکدست داشته باشید. بعد از آن را به ۳ قسمت تقسیم و هر کدام را با رنگ خوراکی رنگی کنید.  
۴. کف قالب را چرب کنید. ابتدا مواد قرمز را داخل قالب بریزید و در یخچال بگذارید تا نیم‌بند شود. سپس مواد سفید و سبز را به همین ترتیب اضافه کنید.  
۵. قالب را برای ۲ تا ۳ ساعت در یخچال بگذارید تا دسر کاملاً آماده شود.

**نکته**  
در مرحله دوم لازم نیست شیر به جوش بیاید همین‌که شکر در آن حل شود کافی است.

## بامیوه‌های فصل، دسرهای خانگی سالم و خوشمزه درست کنید تاتلی نارنگی و کرم لبوی یلدایی

✓ نیلوفر ذوالفقاری  
در شب یلدا، خوراکی‌های رنگارنگ و خوش طعم سفره مهمانی را حسابی هیجان‌انگیز می‌کند. تهیه دسرهای متنوع برای شب یلدا در خانه، اصلاً کار سختی نیست و فقط کمی ذوق و سلیقه می‌خواهد. اگر دوست دارید شب یلدای امسال، طعم دسرهای متفاوت را به دورهمی یلدایی خانواده اضافه کنید، ما برایتان دستور تهیه چند مدل از دسرهای ساده و خوش طعم را آماده کرده‌ایم. بامیوه‌های رنگارنگ این فصل می‌توانند دسرهای خانگی سالم و خوشمزه درست کنید.

زمان آماده‌سازی ۳۰ دقیقه  
تعداد نفرات ۶  
زمان پخت ۳ ساعت  
مواد لازم  
• شیر: ۲ لیوان • پودر ژلاتین: ۲ قاشق غذاخوری • شکر: نصف لیوان • خامه صبحانه: ۱۰۰ گرم • وانیل: نوک قاشق چای‌خوری • رنگ خوراکی: به میزان لازم



## دسر هندوانه دارچینی

زمان آماده‌سازی ۳۰ دقیقه  
تعداد نفرات ۶  
زمان پخت ۵ ساعت



**مواد لازم**  
• وانیل شکر: نصف قاشق چای‌خوری • چوب‌دارچین کوچک: یک عدد • شکر: یک لیوان • نشاسته ذرت: ۴ قاشق غذاخوری • آب هندوانه: ۲ لیوان • پودر پسته و شکلات چیپسی: به میزان لازم

**روش تهیه**  
۱. هندوانه را در مخلوط‌کن بریزید. بعد آن را از صافی رد کنید تا آب هندوانه یکدست شود.  
۲. پودر نشاسته را با مقداری آب هندوانه مخلوط کنید و پس از اینکه خوب حل شد به بقیه آب هندوانه اضافه کنید.  
۳. شکر، چوب‌دارچین و وانیل را هم به آب هندوانه اضافه کنید و ترکیب را خوب هم بزنید.  
۴. مخلوط را روی حرارت ملایم قرار دهید و هم بزنید تا غلیظ شود. قالب را چرب کنید و مخلوط را داخل قالب بریزید. آن را برای ۵ ساعت در یخچال بگذارید.

**نکته**  
چوب‌دارچین را از مواد خارج کنید تا دسر طعم تلخی نگیرد.

## کرم لبو

زمان آماده‌سازی ۳۰ دقیقه  
تعداد نفرات ۴  
زمان پخت ۳ ساعت



**مواد لازم**  
• شیر: ۲ لیوان • خامه صبحانه: نصف پاکت • شکر: ۵ قاشق غذاخوری • لبوی پخته پوره شده: یک لیوان • پودر ژلاتین: ۲ قاشق غذاخوری

**روش تهیه**  
۱. پودر ژلاتین را در آب بریزید و روی حرارت بخار کتری به روش بن‌ماری آن را آب کنید.  
۲. شیر، شکر و خامه را روی حرارت بگذارید و هم بزنید تا شکر حل شود. مواد را داخل قالبی مناسب بریزید. مراقب باشید همه فضاهای قالب پر شود.  
۳. قابلمه را از روی حرارت بردارید و لبوی پخته و ژلاتین را به ترکیب اضافه کنید.  
۴. قالب را ۳ ساعت در یخچال بگذارید تا دسر بافت سفت و منسجمی پیدا کند.

**نکته**  
مراقب باشید ترکیب شیر و خامه جوش نیاید و مدام آن را هم بزنید.

## تاتلی نارنگی

زمان آماده‌سازی ۳۰ دقیقه  
تعداد نفرات ۶  
زمان پخت ۳۰ دقیقه



**مواد لازم**  
• شیر: یک لیتر • نشاسته ذرت: ۵ قاشق غذاخوری • آرد: ۲ قاشق غذاخوری • شکر: ۲ لیوان • وانیل شکر: یک قاشق چای‌خوری • آب نارنگی: ۴ لیوان • بیسکویت پتی‌بور: یک بسته

**روش تهیه**  
۱. بیسکویت‌ها را یکی یکی در آب نارنگی بریزید و کف یک ظرف یا قالب مناسب بچینید.  
۲. شیر، شکر، آرد و نشاسته را در قابلمه‌ای روی حرارت بگذارید تا غلیظ شود. وانیل را اضافه کنید و ترکیب را روی بیسکویت‌ها بریزید.  
۳. آب نارنگی، نشاسته و شکر را روی حرارت بگذارید تا غلیظ شود. سپس مواد را داخل قالب بریزید.  
۴. قالب را داخل یخچال بگذارید تا دسر خودش را بگیرد. بعد از آن را به شکل دلخواه تزیین کنید.

**نکته**  
با تغییر نوع بیسکویت می‌توانید این دسر را با طعم‌های مختلف درست کنید.