

چطور دسرهای خوشرنگ و خوش طعم را سریع آماده کنیم شیرین با چاشنی زعفران و گلاب

در روزهای سرد زمستان، شاید اغلب ما به دنبال دسرهای مناسب برای میل یا میزبانی از مهمانان عزیز باشیم؛ دسرهایی که نه تنها گرمابخش وجودمان است و لذت یک دورهمی خانوادگی را دوچندان کند، بلکه برای انواع سرماخوردگی‌های فصلی نیز مفید باشد و با آماده کردن آن بتوان به بهبود سلامت عزیزانمان کمک کرد. ما در این مطلب تعدادی از دسرهای گرم و خوشمزه را به شما معرفی می‌کنیم تا روزهای سرد زمستانی لحظات گرم‌تر و لذت‌بخش‌تری را کنار خانواده خود تجربه کنید.

سعیه مرادی



برای خوش‌رنگ و البته خوش طعم شدن شیر برنج می‌توان از زعفران دم کرده استفاده کرد که گرمی بیشتری به شیر برنج می‌دهد.

شیر برنج

زمان آماده‌سازی: ۱۵ دقیقه
زمان پخت: یک ساعت
تعداد نفرات: ۴ نفر

مواد لازم:
• شیر: یک لیتر
• برنج: یک لیوان
• نمک: یک چهارم قاشق چایخوری
• خلال بادام: به مقدار لازم
• پودر هل: یک قاشق غذاخوری
• شکر: به مقدار لازم
• دارچین و گل محمدی: به مقدار لازم

روش تهیه:
۱. برنج را همراه ۲ لیوان آب و مقداری نمک در قابلمه بریزید و بگذارید تا خوب پخته و نرم شود.
۲. وقتی آب برنج نصف شد، شیر را در چند مرحله به آن اضافه کنید و اجازه دهید تا برنج با شیر بپزد و لعاب بیندازد.
۳. با پخت شیر و برنج و رسیدن به غلظت، شکر را به آن اضافه کنید و مقداری هم بزنید تا کاملاً حل شود سپس گلاب و پودر گل را به آن بیفزایید و شعله را خاموش کنید. حالا باید بگذارید که شیر برنج ولرم شود و در ادامه خلال بادام و پسته را بریزید.
۴. در انتها دسر را در ظرف مورد نظر ریخته و روی آن را با پودر گل و پودر پسته تزیین کنید.

پودینگ برنج



زمان آماده‌سازی: ۱۵ دقیقه
زمان پخت: یک ساعت
تعداد نفرات: ۳ نفر

مواد لازم:
• شکر: یک چهارم پیمانه
• برنج: یک سوم پیمانه
• شیر: ۲ پیمانه
• نمک: به میزان لازم

مواد لازم برای تهیه کرم دسر:

• زرده تخم مرغ: ۲ عدد
• شکر: یک چهارم پیمانه
• شیر: یک پیمانه
• وانیل: به میزان لازم
• خامه صبحانه: ۵۰ گرم
• پودر ژلاتین: ۳ قاشق مرباخوری
• خلال بادام بوداده شده: یک چهارم پیمانه
• آبلیمو: یک قاشق غذاخوری

روش تهیه:
۱. برنج را همراه آب و نمک داخل قابلمه بریزید و اجازه دهید تا پخته و نرم شود.

۲. شیر و شکر را به برنج بیفزایید و اجازه دهید تا به غلظت لازم برسد.

۳. برای تهیه کرم دسر نیز ژلاتین و آب را روی بخار آب قرار دهید. در این حین شیر را نیز روی حرارت گاز بگذارید تا به دمای جوش برسد.

۴. شکر، وانیل و زرده را به کمک همزن هم بزنید تا رنگ آنها روشن شود. سپس شیر جوشیده را به مخلوط مواد کرم بیفزایید و مرتب هم بزنید تا سبک شوند.

۵. بعد از اینکه ژلاتین خنک شد، مخلوط برنج و خلال بادام و خامه و آبلیمو را به آن بیفزایید و آنها را هم بزنید تا با یکدیگر ترکیب شوند.



نکته

۱. این دسر باید به مدت ۸ ساعت در یخچال قرار بگیرد تا به اصطلاح جا بیفتد و قابل استفاده شود.
۲. اگر دوست دارید پودینگ برنج را کم کالری‌تر تهیه کنید، خامه را حذف کنید و از شیر کم چرب استفاده کنید.
۳. می‌توانید از برنج نیم دانه مطهر ایرانی برای تهیه این پودینگ برنج استفاده کنید.
۴. هنگام سرو پودینگ برنج، می‌توانید آن را با شیر خرمای خوش جان کنید که بر خاصیت آن بیفزاید.
۵. برای طعم بهتر خلال بادام می‌توانید آن را از شب قبل در گلاب خیس کنید.

خاگینه باماست

زمان آماده‌سازی: ۱۰ دقیقه
زمان پخت: ۲۰ دقیقه
تعداد نفرات: ۸ نفر



مواد لازم:
• تخم مرغ: ۲ عدد
• ماست شیرین سفت: ۲ قاشق غذاخوری
• آرد: ۳ قاشق غذاخوری
• نمک: به میزان لازم
• بکینگ پودر: ۲ قاشق چایخوری
• زعفران دم کرده: به میزان لازم
• هل: به میزان لازم
• روغن: به میزان لازم
• شکر: یک پیمانه
• آب: یک پیمانه
• گلاب: به میزان لازم

روش تهیه:
۱. شکر، آب و گلاب را در ظرفی بریزید و روی حرارت بگذارید تا به جوش بیاید و دانه‌های شکر در آن حل شود. سپس زعفران را اضافه کنید و اجازه دهید تا شربت کمی غلیظ شود.

۲. در ظرفی تخم مرغ‌ها را همراه مقدار بسیار کمی نمک با همزن دستی بزنید تا کمی کف کند. سپس ماست، بکینگ پودر و کمی زعفران را داخل تخم مرغ‌ها بریزید و مواد را مجدد هم بزنید. در ادامه آرد را به تخم مرغ‌ها اضافه کنید. ۳. در ادامه مایه خاگینه را با قاشق داخل تابه بریزید و هر دو طرف آن را سرخ کنید. در انتها خاگینه‌ها را در شربت خنک بگذارید و اجازه دهید تا چند دقیقه در آن بماند سپس در یک ظرف مناسب سرو کنید.

دسر کدو حلوائی با شیره انگور

زمان آماده‌سازی: ۱۰ دقیقه
زمان پخت: یک ساعت
تعداد نفرات: ۴ نفر



مواد لازم:
• کدو حلوائی: ۵۰۰ گرم
• کره: ۴۰ گرم
• شیره انگور یا شکر: ۴ قاشق غذاخوری
• زعفران آب کرده غلیظ: ۲ قاشق غذاخوری
• پودر دارچین: یک قاشق چایخوری
• گردوی خرد شده: به میزان لازم

روش تهیه:
۱. کدو حلوائی را به قطعات منظم برش بزنید. کره را در تابه، روی حرارت ملایم ذوب کنید، سپس برش‌های کدو حلوائی را به صورت یک لایه در تابه بچینید.

۲. شیره انگور و زعفران دم کرده را یکناخت روی کدوها بریزید و از کنار تابه آب به آن اضافه کنید. وقتی آب به جوش آمد، حرارت را کم کنید و اجازه دهید کدوها روی حرارت ملایم بپزند.

۳. پس از ۱۰ دقیقه، کدوها را بر گردانید تا طرف دیگر آنها نیز با کره و زعفران تابه آغشته شود و رنگ و مزه بگیرد. ۴. بعد از اینکه کدوها نرم شد و شیره تابه کاملاً به خورد کدوها رفت، حرارت را خاموش کنید.

نکته

به جای شیره انگور می‌توانید از شیر خرمای دسر استفاده کنید. در پخت کدوها نیز باید توجه داشت که مقداری در تابه بمانند که کاملاً نرم شوند، اما سرخ نشوند.

فرنیه آرد برنج

زمان آماده‌سازی: ۱۰ دقیقه
زمان پخت: ۳۰ دقیقه
تعداد نفرات: ۳ نفر



مواد لازم:
• شیر: ۴ لیوان
• آرد برنج: ۴ قاشق غذاخوری
• گلاب: ۲ قاشق غذاخوری
• شکر: ۸ قاشق غذاخوری
• زعفران دم کرده: به مقدار لازم

روش تهیه:
۱. شیر را روی حرارت قرار دهید و وقتی به جوش نزدیک شد، شکر را به آن بیفزایید تا حل شود. سپس گلاب را اضافه کنید.

۲. آرد برنج را در شیر سرد بریزید و هم بزنید تا آرد باز شود. سپس به قابلمه روی گاز اضافه کنید.

۳. بعد از اضافه کردن آرد، برای دقایقی اجازه دهید روی حرارت بماند تا به غلظت برسد. در این حین باید فرنیه را به طور مرتب هم بزنید تا گلوله نشود یا ته نگیرد.

۴. در انتها که فرنیه به غلظت رسید، شعله را خاموش کنید تا از جوش بیفتد. سپس زعفران دم کرده را به آن بیفزایید.

نکته

بعد از ریختن فرنیه در ظرف سرو، صبر کنید کاملاً خنک شوند، سپس در یخچال بگذارید. این کار از آب انداختن فرنیه جلوگیری می‌کند.

نکته کلیدی در پخت خاگینه تفاوت دمای بین شربت و خاگینه است، یعنی حتما شربت سرد را به خاگینه گرم اضافه کنید.