

## طرز تهیه چند مدل شیرینی خانگی مخصوص رمضان کامتان را پس از افطار شیرین کنید

بعد از یک روز روزه داری خوردن شیرینی های مخصوص ماه رمضان بسیار دلچسب است. معمولاً این شیرینی ها کمی شیرین تر از سایر شیرینی ها هستند و با شهد و شیرهای مختلف تهیه و سرو می شوند؛ البته اگر مصرف شکر زیاد برایتان مضر است یا دلتان را می زند، می توانید این شیرینی ها را در منزل پخته و به میزان سلیقه تان آن را شیرین کنید. در ادامه طرز تهیه چند شیرینی مخصوص ماه رمضان را مرور می کنیم.

بریسانوری

زمان آماده سازی ۲۰ دقیقه  
تعداد نفرات ۴ نفر  
زمان پخت ۹۰ دقیقه  
مواد لازم

آرد گندم: ۴۰۰ گرم  
مخمر خشک فوری: ۴ تا ۵ گرم  
شکر: ۵۰ گرم  
تخم مرغ: ۲ عدد کامل  
ماست شیرین: ۱۰۰ گرم  
کره: ۵۰ گرم  
روغن مایع: یک قاشق غذاخوری  
شکر: به میزان کافی



### نان رمضان تبریزی

**روش تهیه**  
۱. خمیر مایه و شکر، تخم مرغ ها، ماست، روغن، آرد و کره آب شده را در یک کاسه بزرگ بریزید و مخلوط کنید و خمیر را یک ربع ورز دهید. روی خمیر را بپوشانید و بگذارید در جای گرم ۲ ساعت استراحت کند. سپس آن را روی سطح صاف با کف دست پهن کنید.  
۲. بعد از یک ربع روی خمیر را زرده تخم مرغ بمالید و داخل فر با دمای ۱۸۰ درجه بگذارید. بعد از نیم ساعت نان را از فر خارج کنید تا از حرارت بیفتد. در همین حین شکر و آب را درون یک قابلمه بریزید و روی حرارت بگذارید تا بعد از یک ربع شربت رقیقی به دست بیاید.  
۳. وقتی شربت ولرم شد، آن را روی نان خنک بریزید و سرو کنید.

در صورت تمایل برای خوش رنگ تر شدن شربت، می توانید مقداری زعفران دم کرده نیز به آن اضافه کنید.



### شباکیه



زمان آماده سازی ۲۰ دقیقه  
تعداد نفرات ۵ نفر  
زمان پخت ۲ ساعت

**مواد لازم**  
خمیر ترش: نصف قاشق  
چای خوری: شکر: یک قاشق  
آرد سفید قنادی: ۳۰۰ گرم  
کنجد سفید: ۵۰ گرم  
تخم مرغ: یک عدد  
کره ذوب شده: ۲ قاشق سوپ خوری  
روغن مایع: ۲ قاشق سوپ خوری  
یک کینگ پودر، دارچین، زعفران و بادامیان: نصف قاشق چای خوری  
مواد شهد: شکر: ۲ لیوان  
آب: یک لیوان  
گلاب: یک چهارم لیوان  
زعفران دم کرده: به میزان لازم  
آبلیمو: یک قاشق مرباخوری

**روش تهیه**  
۱. لیوان شکر و یک لیوان آب را داخل یک قابلمه روی حرارت قرار دهید تا جوش بیاید، سپس گلاب، زعفران دم کرده و آبلیمو را اضافه و صبر کنید تا شربت غلیظ شود. کنجدها را روی حرارت ملایم تفت دهید تا پرشته شود و سپس با میکسر به شکل پودر در آورید و به آرد اضافه کنید.  
۲. مایه خمیر ترش را با ۳ قاشق سوپ خوری آب ولرم و یک قاشق چای خوری شکر مخلوط کنید و ۱۵ دقیقه کنار بگذارید. آرد، یک کینگ پودر و نمک را داخل ظرفی با هم مخلوط و ۲ بار الک کنید و کنار بگذارید.

۳. تخم مرغ، کره آب شده، روغن مایع، خمیر مایه به عمل آمده، دارچین، زعفران و بادامیان را در ظرفی بریزید و خوب مخلوط کنید، سپس مخلوط آرد و کنجد را کم کم اضافه کنید و با دست هم بزنید. یک چهارم لیوان آب را کم کم به خمیر اضافه کنید و چنگ بزنید تا خمیر لطیف شود. سپس آن را چند دقیقه ورز دهید و یک ربع در محیط گرم بگذارید تا استراحت کند.  
۴. خمیر را به اندازه نارنگی بردارید و با وردنه به شکل مستطیل نازک باز کنید و با چاقو خطوطی را روی آن ایجاد کنید. سپس آن را تا و قسمت بالا را از وسط رد کنید و قسمت های اضافه را ببرید و در روغن سرخ کنید. بعد از گرفتن روغن آن را داخل شهد ریخته و بعد از ۲ دقیقه خارج و نوش جان کنید.

خمیر شباکیه را می توانید به شکل های دلخواه برش دهید و سرخ کنید.

### چند ترفند برای تهیه شیرینی های مخصوص ماه رمضان

- اغلب شیرینی های ماه رمضان با شهد شیرین می شوند. غلظت شهد در شکل و طعم شیرینی اهمیت دارد. فراموش نکنید غلظت شهد باید کمی از عسل شل تر باشد.
- چون در ماه رمضان نیاز است کالری بیشتری به بدن برسد، بهتر است شیرینی های طبخ شده را با مغز آجیل غنی کنید.
- برای پخت شیرینی اغلب باید خمیر چند ساعت استراحت کند تا شیرینی لطیف شود، پس هنگام پخت حواستان به زمان بندی باشد.
- قبل از اینکه شیرینی را در فر بگذارید، آن را حدود یک ربع روشن کنید تا گرم شود.

### تارت خرما

زمان آماده سازی ۲۰ دقیقه  
تعداد نفرات ۶ نفر  
زمان پخت ۳ ساعت



**مواد لازم**  
آرد: ۲۵۰ گرم  
شکر: ۳ قاشق غذاخوری  
کره: ۱۰۰ گرم  
تخم مرغ: ۳ عدد  
خرما: ۳۰۰ گرم  
پودر نارگیل: ۵۰ گرم  
پودر دارچین: یک قاشق غذاخوری  
پودر زنجبیل: یک قاشق چای خوری  
مغز گردوی خرد شده: ۳ قاشق غذاخوری

**روش تهیه**  
۱. آرد الک شده، شکر، کره و یکی از تخم مرغ ها را درون کاسه ای بریزید و مخلوط کنید.  
۲. خمیر را درون کیسه فریزر قرار دهید و ۴۰ تا ۵۰ دقیقه داخل یخچال بگذارید تا استراحت کند.  
۳. خمیر را صاف کنید و درون قالب تارت بگذارید، سپس با یک کاغذ روغنی روی خمیر را بپوشانید و در فر ۱۸۰ درجه سانتی گراد برای ۲۰ دقیقه بگذارید. برای تهیه مواد میانی پوست و هسته خرما را جدا کنید و با کمی آب روی حرارت ملایم قرار دهید. وقتی نرم شد پودر دارچین و زنجبیل و کره را به آن بیفزایید و با شکر و پودر نارگیل، آرد و تخم مرغ مخلوط کنید تا مواد ترکیب و یکدست شود.  
۴. خمیر تارت را از فر خارج کنید، سپس مواد میانی را درون آن بریزید و با پشت قاشق کاملاً آن را پخش کنید و مجدداً ۲۰ دقیقه داخل فر بگذارید، سپس آن را برش بزنید و با مغز گردو تزئین کنید.

برای عطر و طعم بهتر می توانید به مواد میانی کمی گلاب یا وانیل اضافه کنید.

### گوشفیل

زمان آماده سازی ۳۰ دقیقه  
تعداد نفرات ۶ نفر  
زمان پخت ۲ ساعت



**مواد لازم**  
شیرینک فنجان: شکر: ۲ لیوان  
تخم مرغ: یک عدد  
آب: یک لیوان  
آرد: یک لیوان  
گلاب: یک قاشق غذاخوری  
روغن جامد: ۳ قاشق غذاخوری  
ماست چکیده: یک قاشق غذاخوری  
آب لیموترش: یک قاشق چای خوری  
زعفران دم کرده: یک قاشق غذاخوری  
یک کینگ پودر: یک قاشق مرباخوری

**روش تهیه**  
۱. برای تهیه شربت آب و شکر را روی حرارت بگذارید تا غلیظ شود. سپس به آن آب لیموترش، گلاب و زعفران دم کرده اضافه کنید. تخم مرغ را داخل کاسه ای بزرگ بشکنید و شیر، روغن، یک کینگ پودر، ماست و ۲ قاشق از شربت سرد شده را به آن بیفزایید و با همزن بزنید تا مخلوط شود.  
۲. آرد الک شده را به مواد اضافه کنید تا خمیر یکدستی به دست بیاید. حالا مواد را ورز دهید تا به دست نجسید، سپس روی آن را با سلفون بپوشانید و در جای گرم قرار دهید تا ۲ ساعت استراحت کند. خمیر را در سطح صاف باز کنید و با کاتر برش و در روغن داغ قرار دهید تا خوب پف کند و طلایی شود. بعد از طلایی شدن، آنهارا داخل شربت سرد شده قرار دهید و بعد از نیم ساعت بیرون در صافی بگذارید تا شهد اضافه خارج شود.

فضامت خمیر نباید از ۳ میلی متر کمتر باشد؛ چون باعث می شود گوشفیل ها به خوبی پف نکنند.

### رنگینک خرما و گردو

زمان آماده سازی ۱۵ دقیقه  
تعداد نفرات ۵ نفر  
زمان پخت ۴۰ دقیقه



**مواد لازم**  
آرد: ۵۰۰ گرم  
کره: ۲۰۰ گرم  
روغن جامد: ۵۰ گرم  
روغن مایع: ۲ قاشق غذاخوری  
پودر قند: ۱۵۰ گرم  
خرما: ۴۰۰ گرم  
مغز گردو: ۱۰۰ گرم  
پودر دارچین و هل: یک قاشق چای خوری

**روش تهیه**  
۱. خرماهای پوست و هسته گرفته را همراه پودر دارچین و پودر هل و مغز گردوی خرد شده درون کاسه بریزید و مخلوط کنید  
۲. آرد را در تابه تفت دهید تا بوی خامی آن از بین برود و سپس کره را همراه روغن جامد به تابه اضافه کنید.  
۳. بعد از ۱۰ دقیقه تابه را از روی حرارت بردارید و مقداری از مواد را درون یک قالب ریخته با پشت قاشق فشار دهید تا فشرده شود. سپس یک لایه از مواد خرمايي روی آن بریزید و مجدداً فشرده کنید و به همین ترتیب ادامه دهید.  
۴. قالب را چند دقیقه در فریزر قرار دهید، سپس رنگینک را خارج کنید و به ابعاد دلخواه برش بزنید.

روی برش های رنگینک را به دلخواه با پودر نارگیل و پودر بیسته تزئین کنید.