

بسم الله الرحمن الرحيم هست کلید در گنج حکیم

دسر موز با ژله



Pmdirin.com



تهیه، طبخ، عکس و برنامه نویسی کامپیوتری
تقدیمی است از :
خانم شهلا آقا محمد صادق حریر فروش و
آقای مرتضی مقیم اسلام

خروج

کالری دسر

مواد لازم

تزیین دسر

مواد لازم برای دسر موز با ژله



با این مقدار مواد لازم حدوداً
به اندازه ده کاسه ماست خوری از
"دسر موز با ژله"
خواهیم داشت.

۶ قاشق غذاخوری

پودر شکر

نمایش تصویر

۲۵۰ گرم

خامه

نمایش تصویر

نیم کیلو

موز

نمایش تصویر

دو بسته

پودر ژله موز

نمایش تصویر

یک چهارم
قاشق چایخوری

وانیل

نمایش تصویر

چند عدد

موز یا گیلان

برای تزئین

نمایش تصویر



وسایل لازم

نمایش تصویر

خروج

تصویر قبلی

کالری دسر

طرز تهیه

تزئین دسر



همزن برقی



مواد لازم برای دسر موز با ژله



حدود سه عدد موز متوسط
معادل نیم کیلو گرم

خروج

تصویر قبلی



پک بسته خامه پاستوریزه ۲۵۰ گرمی

مواد لازم برای دسر موز با ژله



شش قاشق غذاخوری پودر شکر
جمعاً معادل ۱۲۰ گرم

خروج

تصویر قبلی



یک چهارم قاشق چایخوری وانیل

مواد لازم برای دسر موز با ژله



دو بسته پودر ژله موز
جمعاً معادل ۲۰۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای دسر موز با ژله



چند عدد گیلاس و موز
برای تزئین

خروج

تصویر قبلی

طرز تهیه دسر موز با ژله



سه عدد موز متوسط را
خرد کرده، در مخلوط
کن می ریزیم. ۵ قاشق
غذاخوری شیر به آن
اضافه می کنیم.



خروج

مواد لازم

تصویر بعدی

طرز تهیه دسر موز با ژله



بعد از مخلوط کردن، حدود ۳
پیمانه پوره موز خواهیم داشت.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه دسر موز با ژله



یک بسته پودر ژله را به تدریج
در یک پیمانه آب جوش (یک
فنجان سرپر) حل می کنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه دسر موز با ژله



نصف پیمانه از ژله سرد شده را
آرام آرام در پوره موز می ریزیم
و هم می زنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه دسر موز با ژله



۲۵۰ گرم خامه پاستوریزه را دو ساعت در فریزر می گذاریم سپس آن را از فریزر درآورده و با سه قاشق غذاخوری پودر شکر و یک چهارم قاشق چاپخوری وانیل مخلوط می کنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه دسر موز با ژله



آن را با همزن
برقی حدود ۵
دقیقه هم می
زنیم تا خامه فرم
بگیرد.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه دسر موز با ژله



مخلوط پوره موز و ژله را کم کم به خامه فرم گرفته اضافه کرده، هم می زنیم تا دسر آماده شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه دسر موز با ژله



دسر آماده شده را در ظرف می ریزیم و
برای تزئین، برشی از موز را روی آن قرار
می دهیم. سپس ظرف های دسر را ۲
الی ۳ ساعت در یخچال قرار می دهیم تا
دسر بسته شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه دسر موز با ژله



۱/۵ پیمانه آب به بقیه ژله اضافه می کنیم. همچنین یک بسته پودر ژله دیگر را نیز در
۳ پیمانه آب حل می کنیم و روی دسرهای
پسته شده می ریزیم سپس آنها را ۵ الی
۶ ساعت در یخچال می گذاریم تا ژله بسته
شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه دسر موز با ژله



دسر را می توان با تزئین های
مختلف تهیه کرد.

نوش جان

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

کالری دسر

تزئین دسر

تزئین دسر موز با ژله



نمایش تصویر



نمایش تصویر



نمایش تصویر



نمایش تصویر



نمایش تصویر



نمایش تصویر



نمایش تصویر

خروج

مواد لازم

اسلاید اول

کالری دسر

ترئین دسر موز با ژله



ترئین با
چند برش
از موز



خروج

تصویر قبلی

ترئین دسر موز با ژله



ترئین با چند برش از موز



خروج

تصویر قبلی

ترئین دسر موز با ژله



ترئین با
چند برش
از موز



خروج

تصویر قبلی

تزئین دسر موز با ژله



تزئین با
چند برش
از موز و
یک عدد
گیلاس



خروج

تصویر قبلی

ترئین دسر موز با ژله



ترئین با
چند برش
از موز و
یک عدد
گیلاس



خروج

تصویر قبلی

ترئین دسر موز با ژله



ترئین با
یک
برش از
موز



خروج

تصویر قبلی

تزئین دسر موز با ژله



به جای تهیه دسر در ظرفهای بستنی خوری، می توان ته یک قالب مستطیل شکل، نایلون قرار داد و برش هایی از موز را ته ظرف بچینیم سپس ژله موز روی آن ریخته، برای مدت ۲ الی ۳ ساعت در یخچال قرار دهیم تا ژله بسته شود. در این هنگام دسر موز را اضافه کرده، دوباره در یخچال قرار می دهیم تا دسر بسته شود. در انتها قالب را برگردانده نایلون روی آن را جدا می کنیم.

خروج

تصویر قبلی

کالری موجود در دسر موز با ژله



مقدار کالری
موجود در کل دسر
۲۳۵۰ کیلو کالری
می باشد.



مقدار کالری موجود در یک
کاسه ماست خوری از این دسر
۲۳۵ کیلو کالری
می باشد.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تزیین دسر