

بسم

الله

الرحمن

الرحيم

هست

کلید

در گنج

حکیم



Pmdirin.com

مسقطی گردوپی



خروج

کالری
مسقطی

مواد لازم

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

مواد لازم برای مسقطی گردویی



با این مقدار مواد لازم حدود ۳۵ عدد از "مسقطی گردویی" خواهیم داشت.

یک و نیم پیمانه

شکر

نمایش تصویر

یک پیمانه

نشاسته

نمایش تصویر

یک پیمانه

پودر نارگیل

نمایش تصویر

یک پیمانه

گردو

نمایش تصویر

بیست گرم

کره

نمایش تصویر

سه پیمانه

گلاب

نمایش تصویر

خروج

تصویر قبلی

کالری
مسقطی

طرز تهیه

مواد لازم برای مسقطی گردویی



یک و نیم پیمانه شکر
معادل ۲۲۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای مسقطی گردویی



سه پیمانه گلاب

معادل ۴۵۰ گرم

اگر گلاب خلوص زیادی داشته باشد،

می توان سه پیمانه مخلوط گلاب و آب را استفاده کرد.

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای مسقطی گردویی



یک پیمانہ یا یک کاسہ ماست خوری گردو
معادل صد گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای مسقطی گردویی



یک پیمانه پودر نارگیل
معادل ۵۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای مسقطی گردویی



یک بسته کره بیست گرمی
یا یک قاشق غذاخوری روغن معطر حیوانی

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای مسقطی گردویی



یک پیمانه نشاسته
معادل صد گرم

خروج

تصویر قبلی

طرز تهیه مسقطی گردویی



یک پیمانه نشاسته و یک پیمانه گلاب را مخلوط کرده، در صورت نیاز از صافی می گذرانیم. دو پیمانه گلاب دیگر را اضافه کرده، روی شعله قرار می دهیم و مرتب هم می زنیم تا سفت شود و بوی خامی نشاسته نیز گرفته شود.

خروج

مواد لازم

تصویر بعدی

طرز تهیه مسقطی گردویی



یک و نیم پیمانه شکر (حدود ۲۲۰ گرم) را اضافه کرده، هم می زنیم و بعد ۲۰ گرم کره یا یک قاشق غذاخوری روغن معطر حیوانی را اضافه کرده، هم می زنیم تا مسقطی قوام آید و آماده شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه مسقطی گردویی



مواد داغ مسقطی را به قطر نیم الی یک سانت روی یک کیسه فریزر ریخته و با یک کفگیر روی آن را صاف می کنیم. سپس مقداری گردوی خرد شده وسط آن ریخته، مواد را لوله می کنیم و بعد کیسه فریزر را باز کرده، روی مسقطی لوله شده مقداری پودر نارگیل می ریزیم و دوباره پلاستیک را دور مسقطی پیچیده، آن را برای ۴ الی ۵ ساعت در یخچال می گذاریم تا سفت شده، آماده پذیرایی شود. با این مقدار مواد لازم به اندازه سه رول مسقطی گردویی می توان درست کرد.



خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه مسقطی گردویی



می توان مسقطی لقمه ای درست کرد. برای این کار، دو کیسه فریزر را داخل هم قرار می دهیم و مواد داغ مسقطی را در آن می ریزیم و نوک کیسه فریزر را سوراخ می کنیم تا یک قیف درست شود. سپس مقداری پودر نارگیل در یک کاسه ریخته و مواد مسقطی را تکه تکه روی پودر نارگیل ها می ریزیم. یک گردو روی آن قرار داده، دوباره پودر نارگیل به اطراف مسقطی می پاشیم و در یخچال گذاشته تا سفت شده، آماده پذیرایی شود. با این مقدار مواد لازم به اندازه سی و پنج عدد مسقطی لقمه ای گردویی خواهیم داشت.

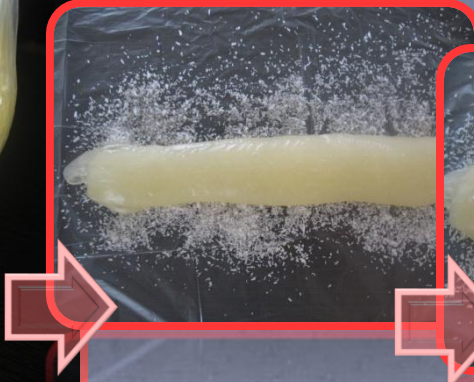
خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه مسقطی گردویی



همچنین می توان رول مسقطی گردویی را به روش دیگری درست کرد. برای این کار، دو کیسه فریزر را داخل هم قرار می دهیم و مواد داغ مسقطی را در آن می ریزیم و نوک کیسه فریزر را سوراخ می کنیم تا یک قیف درست شود. سپس مقداری پودر نارگیل روی یک کیسه فریزر ریخته و مواد مسقطی را به صورت لوله ای روی پودر نارگیل ها می ریزیم. چند گردو روی آن قرار داده، دوباره پودر نارگیل به اطراف مسقطی می پاشیم و در یخچال گذاشته تا سفت شده و بعد برش می زنیم تا آماده پذیرایی شود. با این مقدار مواد لازم به اندازه سه رول مسقطی گردویی خواهیم داشت.



خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه مسقطی گردویی



در هنگام پخت می توان کمی زعفران یا کاکائو به مسقطی اضافه کرد تا مسقطی زعفرانی یا کاکائویی در ست شود و به جای مغز گردو می توان از فندق یا ... استفاده کرد.

نوش جان



خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

کالری
مسقطی

کالری موجود در مسقطی گردویی



مقدار کالری موجود در کل مسقطی حدود

۲۳۰۰ کیلو کالری

می باشد.



مقدار کالری موجود در یک تکه مسقطی
(یک سی و پنجم کل مسقطی) حدود

۶۵ کیلو کالری

می باشد.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی