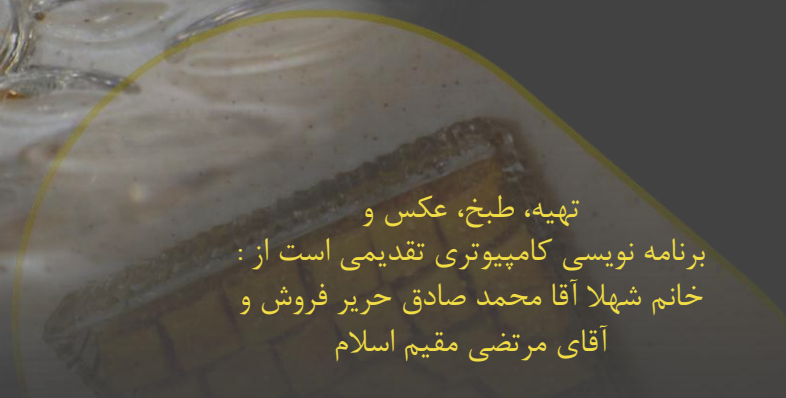


بسم الله الرحمن الرحيم هست کلید در گنج حکیم



Pmdirin.com

باقلوا



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

خروج

کالری
شیرینی

مواد لازم

مواد لازم برای شیرینی باقلوا



با این مقدار مواد لازم به اندازه
۶۰ تکه "باقلوا"
خواهیم داشت.

۲۸۰ گرم

شکر

نمایش تصویر

۲۵۰ گرم

آرد گندم

نمایش تصویر

صد گرم

شیر

نمایش تصویر

سه عدد زرده

تخم مرغ

نمایش تصویر

۱۲۰ گرم

پودر بادام

نمایش تصویر

یک چهارم
قاشق چایخوری

وانیل

نمایش تصویر

صد گرم

روغن مایع

نمایش تصویر

۱۵۰ گرم

گلاب

نمایش تصویر

نصف قاشق مرباخوری

بکینگ پودر

نمایش تصویر

یک قاشق مرباخوری

پودر هل

نمایش تصویر

وسایل لازم

نمایش تصویر

خروج

تصویر قبلی

کالری
شیرینی

طرز تهیه

وسایل لازم برای شیرینی باقلوا



وردنه برای باز کردن خمیر
و گاز فر دار

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای شیرینی باقلوا



۱۲۰ گرم بادام آسیاب شده
(یا پسته یا گردو)

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای شیرینی باقلوا



جمعاً ۲۸۰ گرم شکر نیاز می باشد.
یک لیوان شکر معادل ۲۰۰ گرم برای شربت باقلوا و
۶۰ گرم شکر حدود چهار قاشق غذاخوری برای وسط باقلوا
و یک قاشق شکر (۲۰ گرم) برای روی باقلوا

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای شیرینی باقلوا



جمعاً ۱۵۰ گرم یا یک
پیمانه گلاب نیاز می باشد.
۱۳۰ گرم برای شربت باقلوا و
یک قاشق غذاخوری برای روی خمیر
باقلوا

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای شیرینی باقلوا



یک چهارم قاشق چایخوری وانیل

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای شیرینی باقلوا



نصف قاشق مرباخوری بکینگ پودر

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای شیرینی باقلوا



یک قاشق مرباخوری پودر هل

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای شیرینی باقلوا



صد گرم شیر
معادل نصف پیمانه

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای شیرینی باقلوا



صد گرم روغن مایع
حدود یک فنجان یا نصف پیمانه

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای شیرینی باقلوا



۲۵۰ گرم آرد گندم
حدود ۱۲ قاشق غذاخوری سرپر
معادل دو پیمانه



خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای شیرینی باقلوا

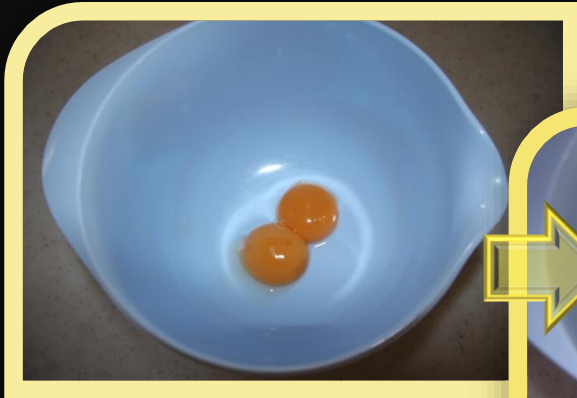


سه عدد زرده تخم مرغ

خروج

تصویر قبلی

طرز تهیه شیرینی باقلوا



طرز تهیه خمیر باقلوا : دو عدد زرده تخم مرغ،

صد گرم شیر، چهل گرم روغن مایع (دو قاشق
غذاخوری)، نصف قاشق مرباخوری بکینگ پودر و یک
چهارم قاشق چایخوری وانیل را با هم مخلوط می
کنیم. سپس آرد را کم کم اضافه می کنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر بعدی

طرز تهیه شیرینی باقلوا



بعد از آنکه مایه کمی سفت شد، آن را با قاشق هم می زنیم و دوباره آرد اضافه کرده و با دست ورز می دهیم تا زمانی که خمیر به دست نچسبد و کمی حالت روغنی پیدا کند. سپس حداقل برای ۲ الی ۳ ساعت آن را در یک کیسه نایلون گذاشته تا بماند.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه شیرینی باقلوا



۱۲۰ گرم بادام آسیاب شده (یا گردو یا پسته)،
شصت گرم شکر و یک قاشق مرباخوری پودر هل
را با هم مخلوط می کنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه شیرینی باقلوا



روی یک تخته کمی آرد پاشیده، خمیر را روی آن
می گذاریم و آن را به چهار قسمت مساوی تقسیم
می کنیم و هر قسمت را با وردنه باز می کنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه شیرینی باقلوا



سینی با لبه یک سانتیمتری را برداشته، ته آن را کمی چرب می کنیم. یک لایه از خمیر را ته سینی انداخته، با قلمو کمی گلاب روی خمیر می مالیم و بعد مخلوط پودر بادام روی آن می ریزیم و به همین ترتیب ادامه می دهیم تا ۴ لایه خمیر و ۳ لایه پودر بادام روی هم قرار گیرد. لایه ها را با دست کمی فشار می دهیم تا کمی فشرده شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه شیرینی باقلوا



یک قاشق روغن روی خمیر آخر مالیده، آن را به صورت لوزی برش می دهیم سپس بقیه روغن (۵۰ گرم روغن مایع) را با قلمو روی آن می مالیم. یک زرده تخم مرغ، کمی زعفران آب کرده و یک قاشق پودر شکر را مخلوط کرده، روی آن می مالیم و بعد کمی مخلوط پودر بادام روی لوزی ها می ریزیم تا باقلوا برای پخت آماده شود.



خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه شیرینی باقلوا



سینی باقلوا را ابتدا در طبقه پایین فر با حرارت ۱۶۰ درجه سانتیگراد (تقریباً متوسط) برای مدت ۱۵ دقیقه قرار می دهیم و بعد ۱۰ دقیقه با همان حرارت در طبقه بالای فر قرار می دهیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه شیرینی باقلوا



برای تهیه شربت باقلوا ۲۰۰ گرم شکر و ۱۳۰ گرم گلاب را روی حرارت گذاشته تا به جوش آید. سپس باقلوهای پخته شده را از فر بیرون آورده تا کمی سرد شود بعد شربت داغ را روی آن ریخته تا باقلوا آماده پذیرایی شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه شیرینی باقلوا



می توان باقلوا را پسته ای،
بادامی یا گردویی تهیه کرد.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

کالری
شیرینی

نوش جان

کالری موجود در شیرینی باقلوا



مقدار کالری موجود
در یک عدد شیرینی حدود
۶۵ کیلو کالری
می باشد.



مقدار کالری موجود
در کل باقلوا حدوداً
۳۹۰۰ کیلو کالری
می باشد.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی