

بسم

الله

الرحمن

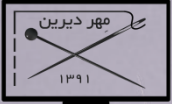
الرحيم

هست

کلید

در گنج

حکیم



Pmdirin.com

قطاب

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 تهیه قطاب



با این مقدار مواد لازم حدود
بیست عدد "قطاب" خواهیم
داشت.

۲۰۰ گرم
روغن مایع
نمایش تصویر

یک قاشق غذاخوری
کره
نمایش تصویر

۱۸۰ گرم
آرد گندم
نمایش تصویر

۱۲۰ گرم
پودر بادام
نمایش تصویر

وسایل لازم
نمایش تصویر

یک قاشق مربا خوری
پودر هل
نمایش تصویر

چهار عدد
تخم مرغ
نمایش تصویر

۱۲۰ گرم
پودر شکر
نمایش تصویر

طرز تهیه

کالری
شیرینی

تصویر قبلی

خروج

وسایل لازم برای تهیه قطاب



یک عدد تخته گوشت و وردنه برای باز کردن خمیر قطاب
و یک قابلمه کوچک برای سرخ کردن شیرینیها

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای تهیه قطاب



۱۲۰ گرم پودر شکر

حدود شش قاشق غذاخوری

نصف برای وسط قطاب و نصف برای روی قطاب استفاده می شود.

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای تهیه قطاب



۱۲۰ گرم پودر بادام یا پسته
یا گردو

برای تهیه آن، بادام، پسته یا گردو را
آسیاب می کنیم.



خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای تهیه قطاب



۲۰۰ گرم روغن مایع

معادل دو فنجان روغن که برای سرخ کردن نیاز می باشد.
حدود بیست گرم روغن به خورد شیرینیها می رود.

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای تهیه قطاب



چهار عدد تخم مرغ

که سه عدد زرده تخم مرغ و یک عدد تخم مرغ کامل استفاده می شود.

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای تهیه قطاب



۱۴۰ الی ۱۸۰ گرم آرد گندم
مقداری که خمیر به دست نچسبد

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای تهیه قطاب



یک قاشق مرباخوری پودر هل
معادل سه گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای تهیه قطاب



یک قاشق غذاخوری کره یا روغن حیوانی یا روغن جامد
معادل ۲۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

طرز تهیه قطاب



سه عدد زرده تخم مرغ و یک عدد تخم
مرغ کامل را با یک قاشق روغن مخلوط می
کنیم. آرد را کم کم اضافه کرده، تا خمیر
قطاب درست شود و به دست نچسبد.

خروج

مواد لازم

تصویر بعدی

طرز تهیه قطاب



خمیر را در یک کیسه فریزر گذاشته، تا دو ساعت بماند. سپس به اندازه یک گردو برداشته، کمی آرد به آن پاشیده و روی یک تخته می گذاریم. بعد با وردنه خیلی نازک (به قطر یکی دو میلیمتر) آن را باز می کنیم. سپس با سر یک لیوان یا فنجان قالب می زنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه قطاب



برای وسط قطاب، ۱۲۰ گرم بادام یا
پسته یا گردو را آسیاب کرده، با ۶۰ گرم
شکر (سه قاشق غذاخوری) و یک قاشق
مربا خوری پودر هل مخلوط می کنیم.

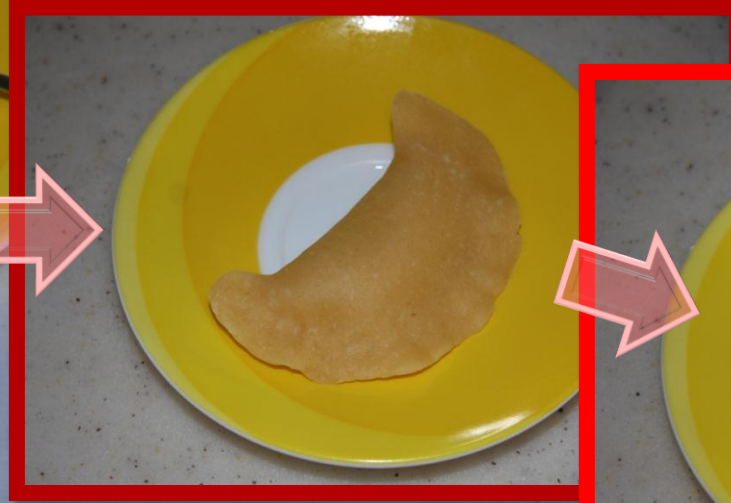
خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه قطاب



یک قاشق چایخوری از مخلوط پودر بادام را برداشته و
وسط خمیر که به شکل دایره قالب زده ایم، می ریزیم و
مطابق شکل آن را تا می کنیم. لبه های خمیر را با
انگشت به هم می چسبانیم. (مواظب باشید پودر بادام
لای لبه های خمیر قرار نگیرد که باعث نچسبیدن آن می
شود) سپس لبه شیرینی را مطابق شکل پیچ می دهیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه قطاب



حدود دوپست گرم روغن را در یک قابلمه کوچک داغ می کنیم. به حدی که اگر کمی از خمیر قطاب را در روغن بیاندازیم، پف کند و سفید شود. در این موقع قطاب ها را در روغن انداخته تا یک طرف آن کمی طلایی شود. سپس آن را برگردانده تا طرف دیگر نیز طلایی شود. بعد قطاب ها را در آبکش انداخته تا روغن اضافه آن گرفته شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه قطاب



بعد از سرد شدن، قطاب ها را
به پودر قند آغشته کرده، تا
آماده پذیرایی شود.

نوش جان



خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

کالری
شیرینی

کالری موجود در قطاب



مقدار کالری موجود در
یک عدد شیرینی قطاب حدود

۱۲۰ کیلو کالری

می باشد.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی