



سیرینی پنجره ای



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 شیرینی پنجره ای



با این مقدار مواد لازم حدود
چهل عدد "شیرینی پنجره ای"
خواهیم داشت.

۳۰۰ گرم
روغن مایع
نمایش تصویر

چهل گرم
نشاسته
نمایش تصویر

۱۲۰ گرم
پودر شکر
نمایش تصویر

پنجاه گرم
آرد گندم
نمایش تصویر

دو عدد
تخم مرغ
نمایش تصویر

چهل گرم
گلاب
نمایش تصویر

دو قاشق مربا خوری
پودر هل
نمایش تصویر

وسایل لازم
نمایش تصویر

خروج

تصویر قبلی

کالری
شیرینی

طرز تهیه

وسایل لازم برای شیرینی پنجره ای



قالب مخصوص شیرینی پنجره ای
و یک قابلمه کوچک برای سرخ کردن شیرینیها

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای شیرینی پنجره ای



۱۲۰ گرم پودر شکر
حدود شش قاشق غذاخوری

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای شیرینی پنجره ای



چهل گرم گلاب



خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای شیرینی پنجره ای



۳۰۰ گرم روغن مایع

معادل سه فنجان روغن که برای سرخ کردن نیاز می باشد.
حدود ۶۰ گرم روغن به خورد شیرینیها می رود.

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای شیرینی پنجره ای



دو عدد تخم مرغ

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای شیرینی پنجره ای



پنجاه گرم آرد گندم
حدود دو و نیم قاشق غذاخوری

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای شیرینی پنجره ای



دو قاشق مرباخوری پودر هل
معادل شش گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای شیرینی پنجره ای

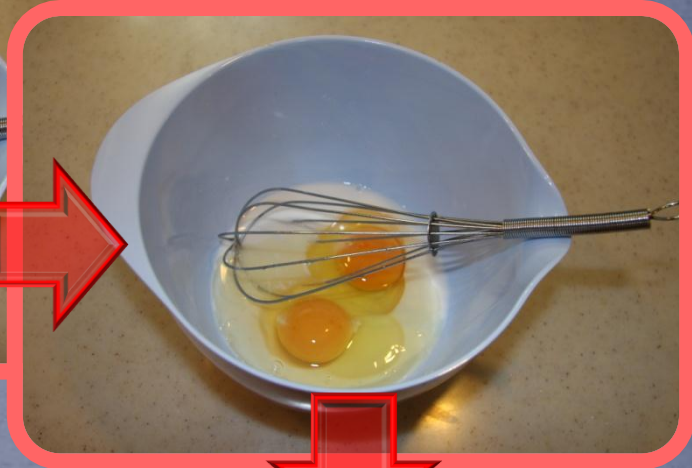


چهل گرم نشاسته

خروج

تصویر قبلی

طرز تهیه شیرینی پنجره ای



چهل گرم نشاسته و چهل گرم گلاب را مخلوط کرده، تا مایه یکنواختی به دست آید. سپس دو عدد تخم مرغ اضافه کرده، هم می زنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر بعدی

طرز تهیه شیرینی پنجره ای



پنجاه گرم آرد گندم را اضافه کرده، هم می زنیم
تا مایه شیرینی آماده شود.
برای اینکه راحتتر بتوانیم مایه را قالب بزنیم، می توانیم مایه
شیرینی را در یک ظرفی که ته آن صاف است بریزیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه شیرینی پنجره ای



۳۰۰ گرم روغن را در یک قابلمه کوچک داغ می کنیم. به حدی که اگر یک قطره از مایه شیرینی را در آن بریزیم، سریع پف کند و بالا بیاید. در این موقع قالب را برای ده ثانیه در روغن فرو برده تا داغ شود و بعد قالب داغ شده را تا لبه آن در مایه می زنیم تا مایه شیرینی به کناره های قالب بچسبد ولی لبه آن را نگیرد. سپس آن را در روغن فرو برده، کمی تکان می دهیم تا از قالب جدا شود و بعد دوباره سریع قالب را در مایه زده، در روغن فرو می کنیم. این عمل باید سریع انجام شود تا قالب سرد نشود. اگر قالب سرد باشد، مایه به آن نمی چسبد و اگر زیادی داغ شود، مایه در ظرف پخته می شود.

دو طرف شیرینی که سرخ شد آن را در آبکش انداخته تا روغن اضافه آن گرفته شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه شیرینی پنجره ای



شش قاشق غذاخوری پودر شکر را با دو قاشق مربا خوری پودر هل مخلوط کرده، روی شیرینی های سرد شده می پاشیم. دقت کنید که همه جای شیرینی آغشته به پودر شکر شود. اکنون شیرینی آماده پذیرایی می باشد. با کمی پودر پسته می توان روی آن را تزئین کرد.

نوش جان



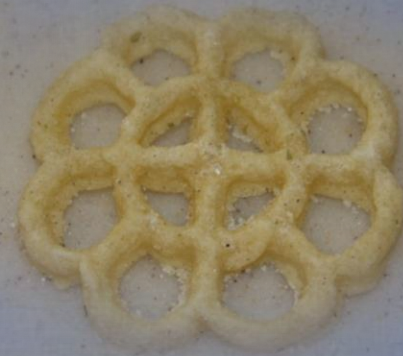
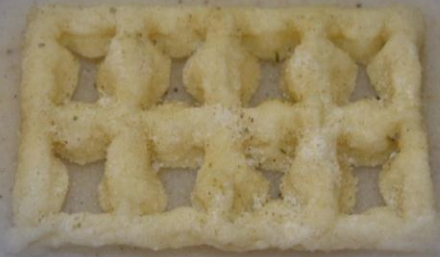
خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

کالری
شیرینی

کالری موجود در شیرینی پنجره ای



مقدار کالری موجود در
یک عدد شیرینی پنجره ای حدود

۴۰ کیلو کالری

می باشد.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی