

غذای اصلی

## شامی ترش

• مریم زکی زاده



- مواد لازم:
- گوشت چرخ شده: ۲۵۰ گرم
- سیب زمینی: یک عدد بزرگ و پخته شده
- پیاز: یک عدد
- تخم مرغ: ۲ عدد
- گوجه پوره شده: ۲ عدد
- نعنا و خالواش و چوچاق: هر کدام دو قغ سر خالی (من خشکش را استفاده کردم)
- آب غوره: به میزان لازم
- پیاز داغ: ۲ قغ سر پر
- رب گوجه: ۳ قغ سر پر
- گلپر: ۱ قچ
- نمک و فلفل و زردچوبه

### طرز تهیه:

گوشت چرخ شده و سیب زمینی و پیاز و تخم مرغ و ادویه ها را با سبزیجات خشک (یا تازه اگر در دسترس بود) با هم مخلوط می کنیم و سرخ می کنیم.

پیاز داغ، رب گوجه و دو تا گوجه پوره شده را با زرد چوبه و نمک و فلفل خوب با هم تفت می دهیم. آبغوره و دو پیمانه آب اضافه می کنیم می گذاریم تا قل بزند. شامی های سرخ شده را داخل سس می چینیم. حرارت را کم می کنیم تا سس به خورد شامی ها برود. می توانید داخل سس هم حدود یک قغ سبزی خشک شده مخلوط را اضافه کنید.

### ... دسر

## دسر ژله ماست

• مواد لازم:

ماست شیرین و پرچرب: ۱/۲ لیوان  
آب جوش: ۱ لیوان

پودر ژله: ۱ بسته  
خامه صبحانه: ۱/۲ لیوان

### طرز تهیه:

پودر ژله (من از ژله میوه کاکتوس استفاده کردم) را با یک لیوان آب جوش مخلوط می کنیم و روی حرارت غیر مستقیم بخار کتری می گذاریم تا ژله کاملا حل شود.  
بعد کنار می گذاریم تا کاملا خنک شود. ماست و خامه را باهم مخلوط می کنیم و خوب هم می زنیم تا یکدست شود.  
سپس بیرون از یخچال می گذاریم تا به دمای محیط برسد تا زمانی که با ژله مخلوط شد لگمه نشود.  
ژله که خنک شد کم کم به ماست و خامه اضافه می کنیم و با همزن دستی خوب می زنیم تا کاملا یکدست شود.  
بعد در لیوان می ریزیم و در یخچال می گذاریم تا خودش را بگیرد.



### ... شیرینی

## کیک کدو حلوائی مغزدار

• مواد لازم:

آرد سفید: ۱۵۰ گرم  
آرد ذرت: ۱۵۰ گرم (یسا بجای این مقدار ۳۰۰ گرم آرد سفید در کل)  
پودر شکر: ۴۰۰ گرم  
پودر دارچین: ۱ قاشق س  
بیکنینگ پودر: ۲ قاشق م  
نمک: ۱ ق م سر خالی  
گردوی خرد شده: ۱۰۰ گرم  
کره نرم: ۲۲۵ گرم  
تخم مرغ درشت: ۴ عدد  
پوره کدو حلوائی: ۲۵۰ گرم

### طرز تهیه:

اول قالب وسط سوراخ دار را با کره چرب می کنیم و آرد می پاشیم. فر را روی ۱۸۰ درجه سانتی گراد تنظیم می کنیم. قطعات کدو را روی توری و روی ظرف آب می گذاریم تا بخارپز بشود آرد را سه بار الک می کنیم و با نمک و بیکنینگ پودر و پودر دارچین و گردو مخلوط می کنیم. مواد میانی را هم با نمک انگشت مخلوط می کنیم تا مثل شن بشود. در یک ظرف دیگر کره نرم و شکر را خوب با همزن می زنیم تا کرمی بشود. تخم مرغ ها را یکی یکی اضافه می کنیم و با همزن خوب هم

## • بهارک اسفندیاری

خامه صبحانه: ۲۲۵ گرم  
آب لیمو ترش: یک نصفه  
وانیل: نوک قاشق م

### • مواد میانی:

شکر قهوه ای: ۱۰۰ گرم  
پودر دارچین: ۱ قغ  
پودر ۴ ادویه (که من نداشتم  
و مخلوط فلفل سیاه و زنجبیل  
و جوز هندی ریختم): از هر  
کدام نوک قاشق م با خوری (یعنی خیلی کم)  
کره نرم: ۲ قغ

می زنیم. پوره کنولوائی، خامه و آب لیمو ترش را هم اضافه می کنیم (اگر خامه شل نیست قبلش یک مقداری با چنگال بزنید) و با همزن می زنیم تا یکدست بشود. سپس مخلوط آرد را کم کم می ریزیم و با لیسک یا قاشق هم می زنیم!  
حالا نصف این مایه را در قالب می ریزیم. از مواد میانی روی مایه کیک می ریزیم جوری که وسطش پر بشود و کنارها خالی بماند. حالا بقیه مایه کیک را رویش می ریزیم. میره توی فر طبقه وسط به مدت ۱ ساعت. روی کیک حتما پودر قند بپاشید.

