



<https://hamshahrionline.ir/x8YQL>

۱۲ دی ۱۴۰۲ - ۱۱:۰۷

کد خبر 820737

زندگی / تغذیه و آشپزی



یک دسر سنتی ایرانی برای روزهای سرد زمستان

کاچی از جمله دسرهای سنتی ایرانی است که در بعضی از مناطق جنوبی کشور و همچنین آذربایجان آن را به عنوان نذری می‌پزند.

همشهری آنلاین: این دسر گرم و پرانرژی در روزهای سرد زمستانی که عزیزانتان به خوردن مواد مقوی و شیرین نیاز بیشتری دارند، بسیار مناسب است.

مواد لازم

- ۱ قس آرد برنج
- ۱ پیمانه آرد گندم
- ۱۰۰ گرم کره
- ۲ پیمانه شکر
- ۱ پیمانه کوچک گلاب
- ۱ قم زعفران ساییده شده
- ۳ پیمانه آب

۱. ابتدا در یک قابلمه استیل آب و شکر را ریخته و روی حرارت ملایم اجاق‌گاز قرار دهید و مرتب هم بزنید تا شکر در آب حل شود، سپس زعفران را اضافه کنید و بعد از گذشت چند دقیقه، گلاب را بیفزایید. بعد از اینکه شیره حالت قوام‌یافته پیدا کرد، شعله اجاق‌گاز را خاموش کنید.

۲. کره را در یک قابلمه متوسط ریخته و روی حرارت ملایم اجاق‌گاز قرار دهید. پس از اینکه کره آب شد، آرد گندم را بیفزایید و مرتب هم بزنید تا آرد تغییررنگ پیدا کرده و طلایی متمایل به قهوه‌ای شود.

حالا نوبت به اضافه کردن آرد برنج است. پس از اینکه آرد برنج را اضافه کردید، مخلوط آردی را روی حرارت ملایم اجاق‌گاز آنقدر هم بزنید تا مخلوط سرخ شود.

۳. پس از آماده شدن آرد، شیره را به آن اضافه کنید و مرتب آن را روی شعله ملایم اجاق‌گاز هم بزنید. این مدت زمان حداقل یک‌ربع به طول می‌انجامد.

۴. در این مرحله باید کاچی را دم کنید، بنابراین قابلمه را روی شعله‌پخش‌کن قرار داده و روی در آن دم‌کنی بگذارید. حالا اجازه بدهید تا حدود نیم ساعت الی ۴۵ دقیقه کاچی دم بکشد. بعد از این مدت آن را در ظرف موردنظر بریزید و سرو کنید.

فوت‌وفن

شیره قوام‌یافته باید مانند شیره مربا غلیظ و کشدار شود.

گلاب را در مرحله پایانی قوام‌آمدن شیره اضافه کنید تا عطر آن از بین نرود.

غلظت کاچی باید مانند فرنی نه خیلی سفت و نه خیلی شل باشد.

برای اینکه از کافی بودن میزان سرخ شدن این مخلوط آردی مطمئن شوید، با یک قاشق چای‌خوری کمی از آرد سرخ شده را داخل آب بریزید؛ اگر حباب از آن خارج شد، به معنای سرخ شدن آرد است.

منبع: همشهری آنلاین