

طرز تهیه حلوی اوماج با شیر و شیره انگور

حلوی اوماج، یکی از انواع حلواهای محلی آذربایجان است که با شیر آماده می‌شود. مردم محلی آذربایجان، به حلوی اوماج، اوماج حالواسی نیز می‌گویند. طرز تهیه حلوی اوماج کمی متفاوت بوده و در مقایسه با انواع دیگر حلواهایی که با آن آشنا هستید، اندکی زمان‌بر است. جالب است بدانید که در تهیه این حلوا، شیر مستقیماً به مواد اضافه نمی‌شود و نحوه اضافه کردن شیر، باعث شده تا مدت زمان لازم برای تهیه این حلوا، کمی طولانی‌تر باشد.

طرز تهیه حلوی اوماج مجلسی

طرز تهیه حلوی اوماج با انواع حلواهایی که تاکنون تهیه کرده‌اید، متفاوت است. در اکثر حلواهایی که شامل شیر هستند، شیر مستقیماً به مواد اضافه می‌شود اما در مورد حلوی اوماج، روش کار کمی متفاوت و البته زمان‌بر خواهد بود.

مواد لازم برای تهیه حلوی اوماج

- آرد گندم ۲ بار الک شده، ۱ پیمانه
- شکر، ۱ پیمانه
- شیر، ۱ پیمانه
- آب، ۱ پیمانه
- روغن مایع، ۱/۲ پیمانه
- گلاب، ۳/۱ پیمانه
- زردچوبه، ۱ قاشق چای‌خوری
- زعفران دم‌کرده، ۱ قاشق چای‌خوری



طرز تهیه حلوی اوماج با شیر

- آب و شکر را داخل یک قابلمه ریخته و روی حرارت متوسط قرار دهید. شکر باید به خوبی در آب حل شود. زمانی که مخلوط شروع به جوشیدن کرد، شربت آماده است و می‌توانید قابلمه را از روی حرارت بردارید. اجازه دهید شربت در دمای محیط خنک شود.

- یک پیمانه آرد را با زردچوبه مخلوط کرده و داخل یک سینی بزرگ بریزید.
- شیر را داخل یک قوطی اسپری ریخته و آن را تا زمانی که آرد به شکل خرده نان درآید، روی مخلوط آرد و زردچوبه اسپری کنید. در حین اسپری کردن، آرد را زیر و رو کنید تا کاملاً به شیر آغشته شود.
- آرد را به مدت ۱ ساعت داخل سینی پهن کنید تا کاملاً خشک شود. در این مدت، آرد را با دست یا قاشق، زیر و رو کنید. این زمان، تقریبی است و گاهی ممکن است خشک شدن آرد بین ۳ تا ۴ ساعت زمان ببرد.
- پس از یک ساعت، آرد را داخل غذاساز یا میکسر بریزید و آنقدر آن را مخلوط کنید تا یکدست شود. آردی که به این روش آماده می‌شود، اوماج نام دارد.
- آرد را داخل تابه ریخته و روی حرارت متوسط قرار دهید. آن را تا زمانی حرارت دهید که رنگ آن تغییر کند. فراموش نکنید که باید آرد را مرتباً هم بزنید تا نسوزد.
- حالا روغن را به آرد اضافه کرده و مرتب هم بزنید تا آرد و روغن به‌خوبی با هم مخلوط شوند.
- حرارت اجاق را کم کرده و در این مدت، آرد و روغن را مرتب هم بزنید، تا از گلوله گلوله شدن آرد جلوگیری شود.
- زمانی‌که رنگ آرد کرم-شکلاتی شد، می‌توانید به‌آرامی شربت و سپس زعفران و گلاب را به حلو اضافه کنید.
- مخلوط را به خوبی هم بزنید تا مواد به‌خوبی با هم مخلوط شوند. با اضافه کردن شربت، مخلوط آرد و روغن منسجم شده و بافتی نرم به خود می‌گیرد.
- حالا حرارت را کم کرده و اجازه دهید حلوای اوماج با حرارت کم اجاق، جا بیافتد.
- هر ۱۰ دقیقه یکبار، حلو را هم بزنید تا ته نگیرد، البته می‌توانید این کار را در فواصل کوتاه‌تری نیز انجام دهید.
- پس از ۱ ساعت، حلوای اوماج شما آماده است و می‌توانید آن را از روی حرارت بردارید.
- حلو را داخل ظرف سرو ریخته و در صورت تمایل، آن را با پودر پسته یا نارگیل تزئین کنید.

طرز تهیه حلوای اوماج با شیره انگور

حلوای اوماج را می‌توانید با شیره انگور نیز آماده کنید، در چنین شرایطی یک دسر مقوی و مغذی خواهید داشت که بخشی از شیرینی آن، طبیعی است.



مواد لازم برای تهیه حلوای اوماج با شیره انگور

مواد لازم برای تهیه حلوای اوماج با شیره انگور، کاملاً مشابه مواد اولیه حلوای اوماج با شیر است. با این تفاوت که شیره انگور، شیرین بوده و در نتیجه با اضافه کردن آن، باید از میزان شکر کم کنید. بنابراین میزان شکر و شیره انگور برای تهیه این نوع از حلوای اوماج، هر کدام 1/2 پیمانه خواهد بود.

طرز تهیه حلوای اوماج با شیر و شیره انگور

برای تهیه شربت حلوای اوماج با شیره انگور و شیر، باید در مرحله تهیه شربت، شیره انگور را به آن اضافه کنید. بنابراین زمانی که مخلوط شکر و آب شروع به جوشیدن کرد، حرارت را کم کرده و سپس شیره انگور را به آن اضافه کنید. ترکیب را به خوبی هم بزنید تا شیره انگور، به خوبی با شربت مخلوط شود. در نهایت نیز می‌توانید زعفران و گلاب را اضافه کرده و قابلمه را از روی حرارت بردارید.

سایر مراحل تهیه حلوای اوماج با شیره انگور، کاملاً مشابه طرز تهیه حلوای اوماج با شیر است. بنابراین طبق دستور پختی که در فوق به آن اشاره شد، عمل کنید.

همانطور که مشاهده کردید، طرز تهیه حلوای اوماج با دیگر انواع حلواهایی که تاکنون آماده کرده‌اید، متفاوت است. شیوه اضافه کردن شیر و ترکیب آن با آرد، در اصل باعث شکل‌گیری آردی خواهد شد که به آن آرد اوماج می‌گویند. نام این حلوا نیز از نام آرد آن گرفته شده است. دستور تهیه‌ای که ارائه شد، بسیار کاربردی و آسان است و امیدواریم از آماده کردن این حلوا به عنوان یک دسر متفاوت و سالم، لذت ببرید.