

طرز تهیه حلوی خرما به روش‌های مختلف

حلوا یکی از دسرهای مقوی و ساده‌ای است که به روش‌های مختلفی تهیه می‌شود. مواد اولیه اصلی در طرز تهیه حلوی خرمایی، آرد و شکر هستند و در نهایت با اضافه شدن ترکیبات دیگری مانند آب، شیر، زعفران، دارچین، هل، خرما، کدو حلوایی، ارده و شیره خرما و یا شیره انگور دسر جدیدی خلق خواهد شد. طرز تهیه حلوی خرما بسیار ساده است اما آنچه که در نهایت آماده می‌شود بسیار مغذی و مقوی خواهد بود. در ادامه می‌توانید با دستور پخت انواع حلوا با خرما آشنا شوید.

طرز تهیه حلوی خرمایی

طرز تهیه حلوی خرما بسیار ساده است و در کوتاهترین زمان ممکن نیز آماده می‌شود. در ادامه دستور پخت حلوی خرما آموزش داده می‌شود و در انتها نیز می‌توانید با طرز تهیه انواع مختلف حلوی خرما، از جمله حلوی خرما شیرازی آشنا شوید.

مواد اولیه لازم برای حلوی خرما

- خرما، ۲ پیمانه
- آب گرم، ۱ پیمانه
- پودر هل، ۱/۲ قاشق چایخوری
- آرد گندم، ۱ پیمانه
- روغن، ۱/۲ پیمانه



طرز تهیه حلوی خرما

- در یک کاسه بزرگ، ۲ پیمانه خرما را ریخته و سپس به آن ۱ پیمانه آب گرم اضافه کنید. اجازه دهید تا خرما به مدت ۳۰ دقیقه در دمای آشپزخانه خیس بخورد.
- پس از ۳۰ دقیقه، پوست خرما را گرفته، هسته‌ها را جدا کرده و سپس ۲ پیمانه خرما را داخل غذاساز بریزید.
- خرما را آنقدر میکس کنید تا پوره شود.

- آرد را دوبار الک کنید تا نرم و مخملی شود. حالا می‌توانید آرد را داخل تابه روی حرارت متوسط اجاق قرار دهید.
- آرد را مرتب هم بزنید تا نسوزد، حدود ۱۰ الی ۱۵ دقیقه برای گرفتن خامی آرد و تفت دادن آن کافی است.
- روغن را به آرد اضافه کرده و به آرامی هم بزنید تا آرد خمیری شکل شود.
- پس از ۲ الی ۳ دقیقه حرارت دادن و مخلوط کردن آرد و روغن، می‌توانید پوره خرما را به آن اضافه کنید.
- پوره خرما را به خوبی با آرد و روغن مخلوط کنید تا ترکیبی یکدست به دست آید.
- حلوا با خرما را می‌توانید داخل ظرف سرو ریخته و سپس برای تزیین حلوا و خرما، از گردو، پودر پسته، پودر بادام، کنجد و ... استفاده کنید. همچنین می‌توانید با استفاده از قالب‌ها و مهرهای مخصوص شیرینی پزی، به حلوا شکل دهید.
- طرز تهیه انواع حلوا با خرما
- دستور پختی که به آن آشنا شدید، ساده‌ترین نوع طرز درست کردن حلوی خرما است. شما با اضافه کردن مواد اولیه و ترکیبات دیگری می‌توانید یک حلوی اختصاصی آماده کنید. در ادامه با طرز تهیه حلوی خرما مجلسی به روش‌های مختلف آشنا خواهید شد.

طرز تهیه حلوی خرما با گردو

طرز تهیه حلوی خرما با گردو بسیار آسان است، در این دستور تنها کافی است پس از آماده شدن حلوی خرما، گردو را به اندازه دلخواه خرد کرده و به حلوا اضافه کنید. در نهایت نیز می‌توانید روی حلوا را با گردو و کنجد تزیین کنید.

طرز تهیه حلوی خرما با ارده

برای تهیه حلوی خرما با ارده، غیر از مواد اولیه که در ابتدای مقاله اشاره شد، به ارده نیز نیاز دارید. میزان ارده در این دستور پخت، بیشتر به سلیقه شما بستگی دارد. همانطور که می‌دانید ارده از کوبیدن دانه‌های کنجد به‌دست می‌آید و در نتیجه بسیار مقوی و مغذی است. وجود ارده و خرما در کنار هم از این حلوا یک بمب انرژی خواهد ساخت.

در طرز تهیه حلوی خرما با ارده، باید ارده را پس از اضافه کردن خرما به حلوا اضافه کنید. ارده کمی غلیظ است و در نتیجه این حلوا اندکی منسجم‌تر از انواع دیگر حلوا با خرما خواهد بود.



طرز تهیه حلوی خرما با شیر

برای تهیه حلوی خرما با شیر علاوه‌بر مواد اولیه که در دستور تهیه ابتدای مقاله به آن اشاره شد، به یک پیمانه شیر نیاز دارید. در تهیه حلوا خرمایی با شیر، باید پس از اضافه کردن خرما

به مواد داخل تابه و مخلوط شدن کامل آن با آرد و روغن، شیر را اضافه کنید.

با توجه به اینکه ۱ پیمانه شیر به این حلوا اضافه می‌کنید، طبیعی است که حلوی خرما با شیر اندکی رقیق‌تر از انواع دیگر حلوی خرما باشد.

طرز تهیه حلوی خرما و کنجد

طرز تهیه حلوی خرما و کنجد نیز بسیار ساده است. پس از اضافه کردن پوره خرما، می‌توانید به مقدار دلخواه کنجد را به آن اضافه کنید. حلوا را به خوبی هم بزنید تا کنجد به خوبی با آن مخلوط شود.

طرز تهیه حلوا با شیر و خرما و ارده

این حلوا عملاً یک دسر کامل خواهد بود، چرا شیر و خرما و ارده به عنوان مقوی‌ترین مواد اولیه به آن اضافه خواهند شد. طرز تهیه حلوا ارده با شیر و خرما نیز بسیار راحت است. برای تهیه حلوا با شیر و خرما و ارده، کافی است پس از اضافه کردن پوره خرما و مخلوط کردن آن با آرد و روغن، شیر و خرما و ارده را نیز به آن اضافه کرده و به خوبی هم بزنید. حلوا شیر و خرما علاوه بر طعم عالی، برای سلامتی نیز مفید است.



طرز تهیه خرما با روکش حلوا زعفرانی

برای تهیه خرما با روکش حلوا زعفرانی، ابتدا باید حلوی زعفرانی را آماده کرده و سپس دانه‌های خرما را با حلوا روکش کنید.

برای تهیه حلوی زعفرانی به مواد اولیه زیر نیاز دارید:

- آرد، ۲ پیمانه
- شکر، ۱ پیمانه
- روغن، ۱/۲ پیمانه
- گلاب، ۱/۴ پیمانه
- آب، ۱/۲ پیمانه
- زعفران دم کرده، به مقدار لازم

برای تهیه حلوا زعفرانی باید ابتدا آرد را به خوبی تفت داده سپس روغن را به آن اضافه کنید. پس از اینکه مخلوط آرد و روغن یکدست شد، باید شربت یا شهد زعفرانی را به آن اضافه کنید. اجازه دهید حلوی زعفرانی کاملاً خنک شود و در نهایت پس از خارج کردن هسته خرما، دانه‌های خرما را با حلوی زعفرانی روکش کنید.

حلّوای خرما تنها با ترکیب آرد، روغن و پوره خرما آماده می‌شود، اما با اضافه کردن مواد اولیه و ترکیبات دیگری، تبدیل به یک دسر فوق‌العاده مقوی و خوشمزه تبدیل خواهد شد. در این مقاله با طرز تهیه حلّوای خرما به روش‌های مختلف و با ترکیباتی چون ارده، شیره خرما و کنجد آشنا شدید. این تنوع بالا از طعم و رنگ باعث شده است تا انواع حلّوای خرما، از جمله حلّوای خرما رولتی و حلّوا خرما مجلسی، در مراسم‌های مختلف، برای پذیرایی از مهمانان، کاربرد و محبوبیت زیادی داشته باشد.