

طرز تهیه شیرینی مربایی خوشمزه و !سریع، بدون فر

شیرینی، یکی از محبوب‌ترین خوراکی‌هایی است که ما ایرانی‌ها در مراسم مختلف مانند جشن و عروسی و حتی شب عید، از آن استفاده می‌کنیم. علاقه‌ی ما به شیرینی، از تنوع بسیار بالای شیرینی‌های اصیل ایرانی که در مناطق مختلف کشور عزیزمان طبخ می‌شود، کاملاً مشخص است.

در میان این تنوع بسیار بالا، شیرینی مربایی، یکی از محبوب‌ترین شیرینی‌هایی است که مخصوصاً در ایام عید و در سفره‌ی هفت‌سین، جایگاه ویژه‌ای دارد. در این مطلب قصد داریم طرز تهیه شیرینی مربایی بدون فر را به شما آموزش دهیم تا بتوانید به راحتی و بدون نیاز به فر نیز این شیرینی سنتی و بسیار خوش طعم را در منزل تهیه کنید.

برای پختن شیرینی مربایی خوشمزه، نیازی نیست حرفه‌ای باشید!



بدون شک، شیرینی مربایی، یکی از خوشمزه‌ترین و محبوب‌ترین انواع شیرینی خشک است و طرفداران بسیار زیادی نیز در میان سنین مختلف دارد. شیرینی خشک مربایی، با اسم‌های شیرینی مشهدی و شیرینی آلمانی نیز شناخته می‌شود. برخی از مردم تصور می‌کنند که پخت این شیرینی کار پیچیده‌ای است و فقط از عهده‌ی یک آشپز یا شیرینی‌پز حرفه‌ای برمی‌آید؛ اما ما در این مقاله با آموزش طرز تهیه شیرینی مشهدی به سبک قنادی، به شما خواهیم گفت که برای درست کردن این شیرینی لذیذ، نیازی به مهارت بالا ندارید و حتی بدون فر نیز می‌توانید آن را تهیه کنید.

قبل از آنکه به سراغ روش پخت شیرینی مربایی بدون فر برویم، اجازه دهید، ابتدا یک روش بسیار ساده که با استفاده از آن خواهید توانست شیرینی‌هایی کاملاً مجلسی و خوش طعم تهیه کنید، به شما آموزش دهیم. برای پخت شیرینی مربایی، به مواد زیر نیاز دارید:

آرد قنادی	۲۵۰ گرم
شکر	۱۰۰ گرم
کره	۱۱۵ گرم

تخممرغ کامل	۱ عدد
زرده تخممرغ	۱ عدد
بیکنینگ پودر	۱ قاشق چای خوری
نمک	یک هشتم قاشق چای خوری
وانیل	۱ قاشق چای خوری
مارمالاد با طعم دلخواه	به مقدار لازم
پودر قند برای تزئین	به مقدار لازم

طرز تهیه:

برای تهیه شیرینی مربایی خانگی، ابتدا آرد، بیکنینگ پودر و نمک را با هم مخلوط کرده و سپس الک کنید و کنار بگذارید. پس از آن، به سراغ کره‌ای که به دمای محیط رسیده است بروید و آن را با شکر ترکیب کرده و در حدود ۳ دقیقه با دور متوسط همزن، بزنید. بعد از آن، تخممرغ کامل و زرده را نیز به مخلوط خود اضافه کرده و دوباره با همزن، مخلوط کنید. اگر به طعم کره علاقه ندارید، می‌توانید به‌جای کره، از روغن مایع نیز در این مرحله استفاده کنید.



تنها نکته‌ی مهمی که در خرید روغن خوراکی و استفاده از آن در پخت شیرینی مربایی باید در نظر داشته باشید، این است که بهتر است برای تهیه‌ی این شیرینی از روغن مایع استفاده کنید. روغن مایع آفتابگردان، یکی از بهترین و سالم‌ترین گزینه‌هایی است که پیشنهاد می‌کنیم در تهیه‌ی این شیرینی خوشمزه مورد استفاده قرار دهید. توجه داشته باشید که در این مرحله باید دور همزن را کمی بیشتر کنید. وقتی تخممرغ‌ها کاملاً با مواد ترکیب شدند، وانیل را هم به آن‌ها اضافه کرده و تاجایی که موادتان کاملاً یک دست شوند، هم بزنید.

در مرحله‌ی بعد، مواد خشکی که الک کرده بودید را به مخلوط اضافه و تا وقتی که خمیر یک‌دست و مطلوبی به‌دست آید، مخلوط کنید. وقتی خمیر آماده شد، آن را داخل سلفون گذاشته و یک ساعت در یخچال قرار دهید تا استراحت کند. بعد از یک ساعت، خمیر را از یخچال خارج کرده و با استفاده از وردنه، آن را روی یک سطح صاف، باز کنید. برای داشتن یک شیرینی خوش‌طعم و ترد، دقت کنید که قطر خمیر شما بیشتر از سه تا چهار میلی‌متر نشود. وقتی خمیر را باز کردید، با استفاده از قالب دلخواه، آن را قالب بزنید. توجه کنید که برای قسمت بالای بیسکویت، علاوه بر قالب بزرگی که دارید به یک قالب کوچک‌تر برای وسط آن و جایی که مارمالاد می‌ریزید هم نیاز دارید.

وقتی شیرینی‌ها را قالب زدید، آن‌ها را در سینی فر که داخل آن کاغذ روغنی پهن کرده‌اید قرار دهید و به مدت ۱۵ دقیقه در دمای ۱۵۰ درجه‌ی سانتی‌گراد بپزید. بعد از اینکه شیرینی‌ها کاملاً پخت، آن‌ها را از فر خارج کنید و بعد از خنک‌شدن، در قسمت وسط آن‌ها که قالب زده‌اید، مارمالاد دلخواهتان را بریزید. درست‌کردن مارمالاد نیز بسیار ساده است و برای تهیه‌ی

آن کافی است که میوه‌ی دلخواه خود را با کمی از شهد آن میوه، میکس کنید. در نهایت می‌توانید برای تزئین شیرینی مربایی با شکلات، مقداری شکلات تخته‌ای را آب کرده و با استفاده از یک قیف کاغذی، آن را به شکل دلخواه، روی شیرینی‌ها بریزید.

چگونه می‌توان به راحتی و بدون فر، شیرینی مربایی پخت؟



درست کردن شیرینی مربایی بدون فر، کار بسیار راحتی است. برای این کار، فقط کافی است از یک تابه‌ی دو طرفه که دو لایه کاغذ روغنی کف آن پهن کرده‌اید استفاده کنید و پس از قرار دادن شیرینی‌ها در داخل آن، تابه را روی حرارت ملایم قرار دهید. دقت کنید که برای حرارت دادن به تابه، حتما از شعله پخش‌کن استفاده کنید تا شیرینی شما کاملا بپزد و در عین حال نیز نسوزد.

اگر به شیرینی خشک علاقه دارید و دوست دارید که در روزهای خوش زندگی یا در میان وعده‌های خود به همراه عزیزان‌تان، از یک خوراکی خوش طعم استفاده کنید، حتما شیرینی مربایی را در منزل خود تهیه و از مزه‌ی بهشتی آن لذت ببرید. شیرینی مربایی عید، یکی از بهترین انتخاب‌ها برای پذیرایی از مهمانان در ایام عید نوروز است. همان‌طور که در دستور شیرینی مربایی نیز دیدید، درست کردن این شیرینی کار بسیار ساده‌ای است و شما حتی بدون استفاده از فر می‌توانید یک شیرینی مربایی بسیار خوشمزه و لذیذ در منزل خود تهیه کرده و با یک شیرینی مربایی نرم و لطیف؛ از مهمانان خود پذیرایی کرده و اوقاتی شیرین را برای آن‌ها رقم بزنید.