

طرز تهیه پای آلبالو برای یک عصر تابستانی دلنشین

انواع پای از جمله شیرینی‌هایی هستند که می‌توانید در تمام سال و با توجه به میوه‌های فصل آماده کنید. حالا که به فصل تابستان و تنوع بالای میوه‌های تازه تابستانی نزدیک می‌شویم، در این مقاله طرز تهیه پای آلبالو را به شما آموزش خواهیم داد. یک شیرینی خوشمزه و چشم‌نواز که عصر تابستانی شما را دلنشین خواهد کرد.

دستور پخت پای آلبالو

پای آلبالو یکی از شیرینی‌های خوشمزه و البته خوش آب و رنگی است که در فصل تابستان می‌توانید آماده کنید. البته در فصل‌های دیگر سال نیز که آلبالوی تازه در دسترس نیست، می‌توانید از کمپوت آلبالو یا آلبالو خشک، برای درست کردن دسر پای آلبالو استفاده کنید. طرز تهیه پای آلبالو بسیار ساده است و در ادامه می‌توانید با اصول آماده کردن خمیر پای نیز آشنا شوید.

مواد لازم برای تهیه پای آلبالو

- آلبالو، ۵ پیمانه
- شکر، $\frac{3}{4}$ پیمانه
- آرد ذرت، ۲ قاشق غذاخوری
- آب لیموی تازه، ۲ قاشق غذاخوری برای آلبالو شیرین و ۱ قاشق غذاخوری برای آلبالوی ترش
- پوست رنده شده $\frac{1}{2}$ لیمو، $\frac{1}{2}$ قاشق چای خوری
- نمک، $\frac{1}{4}$ قاشق چایخوری
- عصاره وانیل، $\frac{1}{2}$ قاشق چایخوری



مواد لازم برای خمیر پای

- آرد چند منظوره، ۲ و $\frac{1}{2}$ پیمانه
- نمک، ۱ قاشق چایخوری

- شکر، ۱ تا ۲ قاشق غذاخوری
- کره، ۱ پیمانه
- آب سرد، ۱/۲ تا ۱/۴ پیمانه

طرز تهیه پای آلبالو

طرز تهیه پای آلبالو بسیار ساده بوده و می‌توانید در مدت کوتاهی یک دسر خوشمزه و خوشگل برای خود و پذیرایی از مهمانان خود تهیه کنید. برای شروع باید ابتدا خمیر پای را آماده کنید که دستور تهیه آن در ادامه آمده است.

طرز تهیه خمیر پای

- آرد، نمک و شکر را در دستگاه غذاساز ریخته و با هم ترکیب کنید.
- کره را به مخلوط آرد و شکر اضافه کرده و تا زمانی که مخلوط به شکل نان خرد شده شود به میکس کردن آن ادامه دهید.
- در این مرحله می‌توانید آب سرد را در چند مرحله اضافه کنید تا خمیر پای گلوله گلوله نشود.
- خمیر را بررسی کنید، اگر خیلی خشک است می‌توانید یک قاشق غذاخوری آب یا آب آلبالو به آن اضافه کنید.
- در صورت تمایل، تهیه این دسر مجلسی ساده با بیسکویت پتی بور نیز امکان پذیر است. کافی است یک بسته بیسکویت پتی بور را در همراه با کره در غذاساز ریخته و مخلوط کنید.
- یک تکه از خمیر را میان انگشتانتان فشار دهید، خمیر نباید خیلی خشک و خیلی نرم باشد.
- میز آشپزخانه را آردپاشی کرده و خمیر را اندکی ورز دهید تا به شکل گلوله درآید.
- خمیر را به دو تکه مساوی تقسیم کنید و سپس با سلفون روکش کرده و به مدت ۱ ساعت در یخچال قرار دهید.
- پس از یک ساعت استراحت خمیر، آن را روی میز آشپزخانه پهن کرده و به اندازه قالب پای درآورید.
- خمیر را به آرامی به کمک وردنه به قالب منتقل کرده و لبه‌های قالب را نیز با خمیر پر کنید. با یک چاقوی تیز اضافه‌های خمیر را گرفته و سپس با یک چنگال و به فواصل ۲٫۵ سانتی‌متری سوراخ‌هایی کف قالب ایجاد کنید.



- قالب را با یک سلفون پوشانده و به مدت یک ساعت در یخچال قرار دهید.
- در یک کاسه بزرگ، شکر، نشاسته ذرت و نمک را با هم مخلوط کرده و سپس آلبالوهایی که از قبل هسته آنها را خارج کرده‌اید، به مخلوط آرد و شکر اضافه کنید.

- همانطور که گفتیم، در تهیه دسر آلبالو، می‌توانید از کمپوت آلبالو نیز استفاده کنید، یا اگر آلبالو در دسترس نبود، آن را با میوه‌های دیگری چون گیلان‌سیب جایگزین کنید.
- عصاره وانیل، آب لیموی تازه و پوست ۱/۲ لیمو را نیز به گیلان‌سیب‌ها یا آلبالوها اضافه کرده و مخلوط را به خوبی هم بزنید تا آلبالوها به خوبی به مخلوط آردی آغشته شوند و یک روکش یکدست داشته باشند.
- به مدت ۱۰ دقیقه مخلوط آلبالو را داخل یخچال قرار دهید.
- فر را با دمای ۲۲۰ درجه سانتی‌گراد گرم کنید.
- مخلوط آلبالوها را روی خمیر پای ریخته و به خوبی کف قالب پخش کنید.
- نیمه دوم خمیر را از یخچال خارج کرده و به اندازه قالب پهن کنید. خمیر روی پای می‌تواند اشکال مختلفی داشته باشد و ظاهر آن کاملاً به سلیقه شما بستگی دارد.
- به کمک وردنه و به آرامی لایه دوم خمیر را روی مخلوط آلبالو قرار داده و لبه‌های خمیر را به لایه خمیر زیرین بچسبانید. می‌توانید لبه‌های پای را با خمیر باقیمانده تزئین کنید.
- اگر خمیر روی پای را بدون تزئین استفاده می‌کنید، حتماً چند سوراخ در فواصل مشخص روی خمیر ایجاد کنید.
- برای اینکه روی خمیر طلایی و تَر د شود می‌توانید با یک برس شیرینی‌پزی مقداری زرده تخم مرغ روی خمیر بزنید.
- قالب را به مدت ۱۵ دقیقه در فر با دمای ۲۲۰ درجه سانتی‌گراد قرار دهید تا لایه رویی پای طلایی رنگ شود و عصاره آلبالو از سوراخ‌های ایجاد شده روی سطح خمیر خارج شود. سپس دما را تا ۱۹۰ درجه سانتی‌گراد کاهش دهید و اجازه دهید پای آلبالو در طی مدت ۴۰ الی ۵۰ دقیقه به آرامی بپزد.
- پس از اتمام زمان پخت، قالب را از فر خارج کرده و لبه‌های پای را آزاد کنید.
- پای آلبالو را به مدت ۴ ساعت در دمای محیط قرار دهید تا به خوبی خنک شود.
- برای سرو پای آلبالو می‌توانید از برگ‌های نعناع تازه یا پودر قند برای تزئین استفاده کنید.
- این شیرینی خوشمزه و سالم را می‌توانید به مدت ۳ روز در یخچال نگهداری کنید.



طرز تهیه پای آلبالو بسیار ساده است و تنها پخت آن در دو مرحله می‌تواند چالش کوچکی باشد. شما به جای آلبالو می‌توانید از هر میوه دیگری استفاده کنید و برای آماده کردن خمیر نیز باید همان مراحل‌ی که در فوق به آن اشاره شد را دنبال کنید. در نظر داشته باشید که اگر در طرز تهیه دسر آلبالو، به جای آلبالو از یک میوه شیرین استفاده می‌کنید، مقدار شکر را باید کاهش دهید.