

طعم اصیل غذای ایرانی با روغن غنچه "چنگالی مشهدی"

دسرهای همواره نقش مهمی را در فرهنگ‌ها و جوامع مختلف ایفا می‌کنند و به نوعی هر دسر داستان خود را دارد. یکی از دسرهای نوستالژی ایرانی که بیشتر در مناطق شمال شرقی ایران به خصوص خراسان تهیه می‌شود، چنگالی است. چنگالی مشهدی از آن دسرهای سنتی خراسان است که بدون شک تمام نسل‌ها را دور هم جمع می‌کند، چرا که هر نسلی با آن خاطره دارند. این دسر خوشمزه معمولا در وعده صبحانه و یا عصرانه سرو می‌شود.

چنگالی مشهدی نه تنها یک دسر سنتی است، بلکه قسمتی از هویت فرهنگی مردم خراسان به شمار می‌رود. این دسر خوشمزه در کنار چای، تجربه‌ای بی‌نظیر از طعم و عطر را به همراه دارد. هر تکه از این دسر خوشمزه شما را به دنیای خوش کودکی می‌برد. به دورانی که مادر بزرگ این دسر خوشمزه را با داستان مهربانش برای نوه‌هایش تهیه می‌کرد.

مواد لازم برای تهیه دسر چنگالی

- نان تافتون محلی 4 عدد
- شکر 1 پیمانه
- روغن سرخ کردنی یا نیمه جامد به میزان کافی
- کنجد 150 گرم

طرز تهیه دسر چنگالی

1. قبل از هر کاری روغن را در ماهیتابه با حرارت کم داغ کنید. میزان روغن در این دسر کاملا سلیقه‌ای است. اگر دوست دارید دسر چرب باشد، میزان روغن بیشتری استفاده کنید و اگر دوست دارید کم چرب‌تر شود، از روغن کم‌تری استفاده کنید.
2. در مرحله بعد نان تافتون را در اندازه و مدلی که دوست دارید با قیچی خرد کنید. برای اینکه تزیین آن راحت‌تر باشد، بهتر است تمامی نان تافتون‌ها به یک اندازه باشند.
3. در مرحله بعد نان‌ها را، در تابه سرخ کنید. سپس شکر را به نان تافتون اضافه و خوب مخلوط کنید. بعد از چند دقیقه کنجد را به مواد اضافه کنید و با ته چنگال خوب با یکدیگر مخلوط و له کنید. این کار به این منظور انجام می‌شود تا مواد به خوبی به خرد یکدیگر بروند. می‌توانید از شیر انگور و یا عسل به جای شکر در این دسر خوشمزه استفاده کنید. نوش جان!

فوت و فن خوشمزه شدن چنگالی مشهدی

- چنگالی دسر بسیار ساده و خوشمزه‌ای است و تنها از سه ماده اصلی تهیه می‌شود. اگر می‌خواهید رنگ و بوی آن بهتر شود می‌توانید از هل، دارچین و گلاب در این دسر استفاده کنید.
- برای خوشمزه‌تر شدن آن می‌توانید از کره مارگارین غنچه برای تفت دادن مواد اضافه کنید.
- دسر چنگالی اصیل با کنجد سفید تهیه می‌شود. اما شما می‌توانید از انواع کنجد برای هرچه خوشمزه‌تر شدن آن استفاده کنید.
- اگر امکان تهیه نان تافتون خراسانی را دارید از آن به جای نان تافتون معمولی استفاده کنید.