

# فینگرفود سوخاری برای هالووین 5

هالووین، جشن رنگارنگ و هیجان‌انگیز پاییز، فقط به لباس‌های ترسناک و کدوهای تزئین شده محدود نمی‌شود؛ بلکه دنیایی از طعم و سوسه‌انگیز هم دارد. در این شب، غذاها معمولاً سرگرم‌کننده، تند، و کمی کرپیی "وحشتناک" هستند! در کنار شیرینی‌ها و دسرهای شکلاتی، غذاهای سوخاری نقش ویژه‌ای دارند، از بال و فیله مرغ سوخاری گرفته تا حلقه‌های پیاز، سیب‌زمینی و حتی قارچ یا پنیر سوخاری که با سس‌های تند و رنگارنگ سرو می‌شوند. صدای تردی این خوراکی‌ها همراه با عطر دل‌انگیزشان، حال‌وهوای جشن را کامل می‌کند و بین هیاهوی لباس‌ها و فانوس‌های کدویی، گرمای خوش‌مزهای به جمع‌های دوستانه‌ی هالووینی می‌بخشد.

آماده شوید تا با میزی پر از سرگرمی‌های ترسناک، مهمان‌هایتان را جادو کنید! بیایید دست‌به‌کار شویم و کمی جادوی آشپزی وهم‌آور خلق کنیم!



## 1. کوفته مومیایی سوخاری

کوفته‌مومیایی یک افزودنی ترسناک و خوشمزه برای پارتی هالووینی شماست! این فینگرفود عجیب و بامزه، هم بچه‌ها و هم بزرگ‌ترها را شگفت‌زده می‌کند و تنوعی جذاب به کوفته‌های سنتی می‌بخشد. هر کوفته با نوارهای خمیر پیچیده می‌شود تا شبیه مومیایی‌های کوچکی شود، ظاهری بامزه و هالووینی که در عین حال پر از طعم و مزه است. آنها را با کمی سس مارینارا در کنارشان سرو کنید تا «چاشنی» جالبی به غذا بدهید و شاهد خواهید بود که چطور سریع‌تر از یک روح ناپدید می‌شوند! راز خوش‌طعمی کوفته‌مومیایی‌ها در ترکیب گوشت مزه‌دار با خمیری است که در فر ترد و طلایی می‌شود.

## مواد لازم برای کوفته مومیایی

- نیم کیلو گوشت چرخ‌کرده گاو یا بوقلمون
- ¼ پیمانه آرد سوخاری
- 1 قاشق غذاخوری روغن سرخ‌کردنی
- ¼ پیمانه پنیر پارمزان رنده‌شده
- 1 عدد تخم‌مرغ
- 1 حبه سیر، ریز خرد یا له‌شده
- 1 قاشق چای‌خوری ادویه ایتالیایی
- نمک و فلفل به میزان لازم
- 1 بسته خمیر کروسان یا خمیر پاف پستری
- ½ پیمانه سس مارینارا (برای سرو در کنار غذا)
- چشم‌های شکلاتی تزئینی یا تکه‌های کوچک زیتون برای دکور (به‌عنوان چشم‌های مومیایی)

- ابتدا فر را روی دمای ۱۹۰ درجه سانتی‌گراد تنظیم کنید.
- در یک کاسه بزرگ، گوشت چرخ‌کرده، آرد سوخاری، پنیر پارمزان، تخم‌مرغ، سیر خردشده، ادویه ایتالیایی، نمک و فلفل را بریزید و با دست خوب مخلوط کنید تا بافتی یکنواخت به‌دست آید.
- از مواد آماده، توپک‌هایی به اندازه ۲ تا ۴ سانتی‌متر درست کنید و روی سینی فر که با کاغذ روغنی پوشانده‌اید بچینید.
- سینی را در فر قرار دهید و حدود ۱۵ دقیقه بپزید تا کوفته‌ها بپزند و کمی قهوه‌ای شوند.
- در حالی‌که کوفته‌ها در حال پخت هستند، خمیر کروسان یا پاف پستری را باز کنید و با چاقو یا برش‌پیتزا به نوارهایی باریک (حدود نیم سانتی‌متر) ببرید.
- پس از پخت، بگذارید کوفته‌ها کمی خنک شوند. سپس هر کوفته را با نوارهای خمیر بپیچید، طوری که شبیه بانداژ مومیایی شود و برای چشم‌ها فضای خالی بگذارید.
- با فرچه روی آن روغن سرخ‌کردنی زیر و ترانس بزنید.
- کوفته‌های پیچیده‌شده را دوباره در فر بگذارید و ۱۰ تا ۱۲ دقیقه دیگر بپزید تا خمیر طلایی و ترد شود.
- کوفته‌ها را از فر خارج کرده و بعد از کمی خنک شدن، با چشم‌های شکلاتی یا تکه‌های زیتون تزئین کنید تا چهره‌ی ترسناک‌شان کامل شود!
- کوفته‌مومیایی‌ها را گرم، همراه با سس مارینارا برای دیپ سرو کنید و از این پیش‌غذای هالووینی خوش‌طعم و سرگرم‌کننده لذت ببرید.



## 2. پف‌های پنیری روحی

پف‌پنیرهای روحی یکی از ساده‌ترین و بامزه‌ترین خوراکی‌های هالووینی هستند که هم بچه‌ها عاشقش می‌شن و هم بزرگ‌ترها نمی‌تونن در برابرش مقاومت کنن! این میان‌وعده‌های سبک و پف‌دار، با ظاهری شبیه روح‌های کوچک درست می‌شن و روی میز جشن، جلوه‌ای ترسناک و بانمک به‌وجود میارن. برای درست‌کردنش کافیه خمیر پف‌دار یا خمیر نان رو با پنیر چدار یا موتزارلا ترکیب کنید.

### مواد لازم برای پف‌های پنیری روحی

• 1 پیمانه آرد همه‌منظوره

• 1/2 پیمانه کره بدون نمک

• 1 پیمانه آب

• ½ قاشق چای خوری نمک

• عدد تخم مرغ درشت

• 1 پیمانه پنیر چدار رنده شده

• ¼ پیمانه پنیر پارمزان رنده شده

• دانه های فلفل سیاه یا ژل خوراکی مشکی برای تزئین چشم های روح

## طرز تهیه پف های پنیری روحی

• فر را روی دمای ۲۰۰ درجه سانتی گراد تنظیم کنید و کف سینی فر را با کاغذ روغنی بپوشانید.

• در یک قابلمه متوسط، آب، کره و نمک را روی حرارت ملایم بریزید و هم بزنید تا کره ذوب شود و مایه به جوش آید.

• قابلمه را از روی حرارت بردارید و آرد را یکباره اضافه کنید. سریع هم بزنید تا خمیر شکل بگیرد، سپس دوباره قابلمه را روی حرارت کم بگذارید و ۱ الی ۲ دقیقه هم بزنید تا خمیر به صورت توپکی از دیواره جدا شود.

• اجازه دهید خمیر ۵ دقیقه خنک شود، سپس تخم مرغ ها را یکی یکی اضافه کرده و پس از هر بار افزودن، خوب هم بزنید تا خمیر نرم و براق شود.

• پنیر چدار رنده شده و پنیر پارمزان را اضافه کنید و هم بزنید تا به طور یکنواخت در خمیر پخش شوند.

• خمیر را داخل قیف قنادی با سر دایره ای بزرگ بریزید و روی سینی آماده شده، به شکل روح های کوچک قیف بزنید. بین هر کدام فاصله بگذارید تا در هنگام پف کردن به هم نچسبند.

• روی هر روح، با دانه فلفل سیاه یا ژل خوراکی مشکی نقطه هایی بگذارید تا چشم های بامزه ی ارواح شکل بگیرد.

• پف پنیرها را به مدت ۲۰ الی ۲۵ دقیقه در فر بپزید تا کاملاً پف کرده و طلایی رنگ شوند.

• بگذارید کمی خنک شوند، سپس آن ها را گرم سرو کنید تا بهترین طعم و بافت را داشته باشند. ترد! نرم! پنیری!

## فوت و فن خوشمزه شدن پف پنیرها روحی

• برای طعم تند و هیجان انگیزتر، کمی فلفل قرمز (کاین) به خمیر اضافه کنید تا مزه ای گرم و دلچسب پیدا کند.

• اگر قیف قنادی ندارید، می توانید از یک کیسه فریزری ضخیم استفاده کنید و گوشه ی آن را بپزید تا به راحتی شکل روح را درآورد.

• مطمئن شوید پنیرتان ریز و یکدست رنده شده باشد تا هنگام پخت، به طور کامل در خمیر ذوب شود.

• اگر از دانه فلفل سیاه برای چشمها استفاده می کنید و قرار است برای کودکان سرو کنید، قبل از خوردن، چشمها را جدا کنید تا تند و آزاردهنده نباشند.

[برای خواندن 3 دسر هالووینی خوشمزه و ترسناک اینجا کلیک کن!](#)



### 3. فلفل‌های دلمه‌ای ترسناک

با نزدیک شدن به هالووین، میز شام خود را با فلفل‌های دلمه‌ای ترسناک به ضیافتی وهم‌آلود تبدیل کنید! این غذا نه تنها خوش طعم و مقوی است، بلکه با ظاهر فانتزی و رنگارنگش، حال‌وهوای جشن را کامل می‌کند. فقط کافی است روی فلفل‌های دلمه‌ای صورت‌های ترسناک و بامزه بتراشید و داخل آن‌ها را با ترکیبی خوش‌عطر از برنج، گوشت چرخ‌کرده و سبزیجات پر کنید تا غذایی چشم‌نواز و سیرکننده بسازید. این فلفل‌های دلمه‌ای هالووینی، گزینه‌ای عالی برای شام ترمدار یا مهمانی شب هالووین هستند و مطمئناً هم کودکان و هم بزرگ‌ترها را شگفت‌زده خواهند کرد.

### مواد لازم برای فلفل‌های دلمه‌ای

- ۴ تا ۶ عدد فلفل دلمه‌ای بزرگ (ترجیحاً نارنجی یا زرد برای ظاهر هالووینی)

- 450 گرم گوشت چرخ‌کرده گاو یا بوقلمون

- 1 پیمانه برنج پخته‌شده

- 1 عدد پیاز متوسط، خردشده

- 2 حبه سیر، ریز خرد یا له‌شده

- 1 قوطی (حدود ۴۰۰ گرم) گوجه‌فرنگی خردشده

- 1 پیمانه پنیر رنده‌شده (چدار یا موتزارلا)

- 1 قاشق چای‌خوری ادویه ایتالیایی

- نمک و فلفل به مقدار لازم

- روغن سرخ‌کردنی برای تفت دادن مواد

## طرز تهیه فلفل‌های دلمه‌ای ترسناک

- فر را روی دمای حدود ۱۹۰ درجه سانتی‌گراد گرم کنید. با دقت قسمت بالای فلفل‌ها را بپزید و دانه‌ها و پوسته‌ی داخلی را خارج کنید. سپس با یک چاقوی کوچک، روی هر فلفل چهره‌های ترسناک و بامزه (مثل کدوهای هالووینی) بتراشید. سطح بیرونی فلفل‌ها را با کمی روغن زیتون فرابکر چرب کنید و روی سینی فر قرار دهید.
- در یک تابه بزرگ، یک قاشق غذاخوری روغن سرخ کردنی غنچه ویتال بریزید و پیاز خردشده و سیر را روی حرارت ملایم تفت دهید تا نرم و شفاف شوند. سپس گوشت چرخ‌کرده گاو یا بوفلمون را اضافه کنید و با کفگیر خرد کنید تا کاملاً پخته شود.
- برنج پخته، گوجه‌فرنگی خردشده، ادویه ایتالیایی، نمک و فلفل را اضافه کرده و ۵ تا ۷ دقیقه دیگر بپزید تا طعم‌ها با هم ترکیب شوند. در پایان، نیمی از پنیر رنده‌شده را به مخلوط بیفزایید و از روی حرارت بردارید.
- داخل هر فلفل تراشیده‌شده را با مخلوط آماده پر کنید و با قاشق کمی فشار دهید تا کاملاً پر شود. فلفل‌ها را به‌صورت ایستاده در سینی فر بچینید.
- روی هر فلفل کمی از پنیر باقی‌مانده بریزید. سینی را با فویل بپوشانید و ۲۵ دقیقه در فر بپزید. سپس فویل را بردارید و ۱۰ تا ۱۵ دقیقه دیگر بگذارید تا فلفل‌ها نرم شوند و پنیر روی آن‌ها طلایی و حباب‌دار شود.
- بگذارید فلفل‌ها کمی خنک شوند، سپس آن‌ها را سرو کنید و از این غذای سالم، خوش‌عطر و باحال هالووینی لذت ببرید!



### 4. بال‌مرغ‌های خفاشی

بال‌مرغ‌های خفاشی یک فینگرفود ترسناک و خوش‌مزه برای میز هالووین شما هستند! این مرغ در ترکیبی از سس تیره و معطر خوابانده می‌شوند که ظاهری شبیه بال‌های خفاش پیدا می‌کند و فضای جشن را کاملاً هالووینی می‌سازد. ترکیب سس سویا، عسل و ادویه‌ها، لعابی خوش‌طعم و کمی شیرین ایجاد می‌کند که با هر لقمه، مهمان‌ها را وسوسه می‌کند دوباره سراغش بروند.

این بال‌مرغ‌های خفاشی نه‌تنها ظاهر ترسناک و جذابی دارند، بلکه آن‌قدر خوش‌طعم‌اند که همه انگشت‌به‌دهن می‌مانند! طرز تهیه‌شان هم ساده و سرگرم‌کننده است، بنابراین انتخابی عالی برای مهمانی‌های هالووینی محسوب می‌شود. تنها با چند ماده اولیه و چند مرحله‌ی آسان، می‌توانید در مدت کوتاهی یک بشقاب از این بال‌مرغ‌های خوش‌مزه و چشم‌نواز آماده کنید. کافی است آن‌ها را داغ سرو کنید تا ببینید مهمان‌ها چطور با ذوق سراغ این خوراکی‌های عجیب و خوش‌طعم می‌روند!

### مواد لازم برای بال مرغ‌های خفاشی

• ۹۰۰ گرم بال مرغ

• ۱/۲ پیمانه سس سویا

• ۱/۴ پیمانه عسل

• قاشق غذاخوری سرکه بالزامیک

• 1 قاشق غذاخوری سیاه شیره (شیره‌ی غلیظ یا ملاس خرما هم می‌تونه جایگزین بشه)

• 1 قاشق چای‌خوری پاپریکای دودی

• 1 قاشق چای‌خوری پودر سیر

• 1/2 قاشق چای‌خوری پودر پیاز

• 1/2 قاشق چای‌خوری فلفل سیاه

• 1/4 قاشق چای‌خوری فلفل قرمز (کاین) برای طعم تند

• دانه کنجد برای تزئین (اختیاری)

• پیازچه خردشده برای تزئین (اختیاری)

## طرز تهیه بال مرغ‌های خفاشی

- در یک کاسه بزرگ، سس سویا، عسل، سرکه بالزامیک، سیاه شیره، پاپریکای دودی، پودر سیر، پودر پیاز، فلفل سیاه و فلفل قرمز را بریزید. با همزن دستی خوب مخلوط کنید تا سس یکنواخت و غلیظی به‌دست آید.
- تکه‌های بال مرغ را داخل سس بریزید. روی کاسه را با سلفون بپوشانید و حداقل ۲ ساعت (و در حالت ایده‌آل، یک شب) در یخچال قرار دهید تا طعم‌ها کاملاً به خورد گوشت بروند.
- فر را روی دمای ۲۰۰ درجه سانتی‌گراد تنظیم کنید. یک سینی فر را با فویل بپوشانید و روی آن توری فلزی بگذارید تا مرغ‌ها به‌صورت یکنواخت بپزند و مایع اضافی از آن جدا شود.
- مرغ‌ها را از سس خارج کرده و روی توری بچینید. بین آن‌ها فاصله بگذارید تا به‌خوبی برشته شوند. باقی‌مانده‌ی سس را دور بریزید.
- سینی را در فر قرار دهید و حدود ۲۵ تا ۴۰ دقیقه بپزید. در نیمه‌ی پخت، مرغ‌ها را برگردانید تا دو طرفشان تیره و کاراملی شود.
- پس از پخت، مرغ‌ها را از فر خارج کرده و چند دقیقه استراحت دهید. در صورت تمایل، روی آن‌ها دانه کنجد و پیازچه خردشده بپاشید.

بال‌مرغ‌ها را داغ سرو کنید و از ظاهر "خفاشی" و طعم دودی و شیرین‌شان لذت ببرید!



## 5. هات‌داگ انگشت‌خونی

هات‌داگ‌های انگشت‌خونی یک خوراکی ترسناک و در عین حال خوش‌مزه برای مهمانی هالووینی! این میان‌وعده‌های عجیب و بامزه با ظاهر واقعی همه‌ی نگاه‌ها را به خود جلب می‌کند. انگار انگشت‌های کوچکی روی بشقاب افتاده‌اند! هرچند ظاهرشان ممکن است کمی ترسناک باشد، اما طعمشان بی‌نظیر است و مطمئن باشید هم بچه‌ها و هم بزرگ‌ترها از خوردنش لذت می‌برند!

درست‌کردن هات‌داگ‌های انگشت‌خونی کاری ساده، سرگرم‌کننده و بدون نیاز به مهارت خاص آشپزیه! راز اصلی این خوراکی در جزئیاتشه. چند برش ظریف و کمی خلاقیت در چیدمان سس‌ها، یک سوسیس معمولی!

### مواد لازم برای هات‌داگ انگشت‌خونی

- 8 عدد سوسیس هات‌داگ
- 8 عدد نان هات‌داگ
- ½ پیمانه سس کچاپ (برای جلوه‌ی خونی)
- 1 قاشق غذاخوری سس خردل (اختیاری)
- ¼ پیمانه مایونز (اختیاری)
- 1 عدد پیاز سفید کوچک
- 1 قاشق غذاخوری روغن گیاهی (برای تفت دادن پیاز)
- 8 عدد برش بادام سفید پوست‌کنده (برای ناخن انگشت‌ها)
- [روغن زیتون](#) به میزان لازم

### طرز تهیه هات‌داگ انگشت‌خونی

- روی هر سوسیس چند برش کم‌عمق ایجاد کنید تا شبیه بند انگشت به‌نظر بیاید. دو یا سه خط روی هر سوسیس بزنید تا فرم مفصل‌ها شکل بگیرد. دقت کنید برش‌ها خیلی عمیق نباشند.
- یک برش نازک از انتهای یکی از سرهای هر سوسیس جدا کنید تا سطحی صاف برای چسباندن "ناخن" به‌وجود آید. این بخش محل قرار گرفتن بادام است.
- در یک تابه، حدود ۱ قاشق غذاخوری روغن سرخ‌کردنی بریزید و روی حرارت متوسط گرم کنید. وقتی داغ شد، سوسیس‌ها را اضافه کنید و حدود ۵ تا ۷ دقیقه سرخ کنید تا قهوه‌ای و برشته شوند. در حین پخت، چند بار برشان گردانید تا هر دو طرف طلایی شود.
- در تابه‌ای دیگر، کمی روغن سرخ‌کردنی بریزید. پیاز را پوست بگیرید و به حلقه‌های نازک بریزید. حلقه‌های پیاز را روی حرارت متوسط سرخ کنید تا طلایی و ترد شوند (حدود ۸ تا ۱۰ دقیقه).
- در هر نان، یک سوسیس قرار دهید. اطراف قسمت بریده‌شده سوسیس را با سس کچاپ بپوشانید تا ظاهری خونی و واقعی پیدا کند. در قسمت "ناخن" می‌توانید کمی مایونز یا خردل بزنید تا جزئیاتش طبیعی‌تر شود.
- روی قسمت صاف‌شده‌ی سوسیس، یک برش بادام سفید قرار دهید تا شبیه ناخن انگشت شود. کمی فشار دهید تا خوب بچسبد.
- هات‌داگ‌های انگشت‌خونی را در ظرف سرو بچینید و با پیاز سوخاری طلایی تزئین کنید.