پیراشکی روسی

مهناز افخم

مواد لازم:

مایه خمیر.....دو قاشق چایخوری
آب گرم.....یک چهارم پیمانه
شکر..یک قاشق چایخوری و یک و نیم قاشق سوپخوری
آرد سفید.....۴ پیمانه
نمک.....یک قاشق چایخوری
تخم مرغ.....۲ عدد
شیر گرم.....یک پیمانه
روغن ذرت یا آفتابگردان.....یک دوم پیمانه

مواد میانی پیراشکی:

سیب‌زمینی پخته و خرد شده، پیاز تفت داده شده، گشنیز خرد شده و نمک و فلفل قرمز

طرز تهیه:

مایه خمیر را با آب گرم و یک قاشق چایخوری شکر مخلوط کنید، روی آن را پوشانده و صبر کنید تا فعال شود.
سپس آرد سفید، نمک، تخم مرغ، شیرگرم، روغن ذرت یا آفتابگردان، یک و نیم قاشق سوپخوری شکر و مایه خمیر عمل آمده را با هم مخلوط و چند دقیقه ورز دهید تا خمیر نرم و یکدستی به دست آید. چنانچه خمیر کمی چسبنده بود آرد اضافه کنید. در ظرف چرب شده قرار داده رویش را بپوشانید و در محل مناسبی قرار داده تا حجم خمیر دو برابر شود. بعد از زمان استراحت، هوای خمیر را گرفته و در سطح آردپاشی شده کمی ورز دهید.
هر بار به اندازه یک نارنگی از خمیر برداشته آن را کمی باز کنید و از مواد میانی داخل آن گذاشته خمیر را ببندید و آن را به شکل بیضی فرم دهید و در سینی چرب شده گذاشته رویش را پوشانده تا حجم آنها دو برابر شود. سپس در روغن (زیاد) داغ با حرارت ملایم سرخ کنید. برای تهیه مواد میانی پیراشکی، سیب زمینی پخته و خرد شده، پیاز تفت داده شده، گشنیز خرد شده و نمک و فلفل قرمز را با هم کاملاً مخلوط کنید.

دیماج

مریم بختیاری

نکته: دیماج نوعی عصرانه سنتی است که در استان قزوین در فصول گرم طبخ می‌شود.

مواد لازم:

نان لواش قزوینی/سبزی خوردن/پیاز داغ/گردو پنیر کهنه/ خیار

طرز تهیه:

ابتدا نان خشک را به تکه‌های کوچک خرد کنید. سپس کمی آب در آن بریزید تا مرطوب شود. پیاز را از قبل خرد کرده و تفت دهید. سپس به نان اضافه کنید. سبزی خوردن و گردو را خرد کرده، با هم مخلوط کنید. گردو را زیاد خرد نکنید طوری که هنگام سرو زیر دندان بیاید.مقداری پنیر و دو تا سه خیار رنده شده را هم به باقی مواد اضافه کرده و سپس تمام مواد را خوب با هم مخلوط کنید. روی مواد را با پارچه بپوشانید و بگذارید مواد حدود ۱ تا ۲ ساعت استراحت کند. سپس به کمک دست آن را ورز دهید و به صورت گلوله‌های گرد یا بیضی درآورید.

کوکی مرنگ قهوه با کرم گاناش

مهناز افخم

مواد لازم:

سفیده تخم.....مرغ ۳ عدد
آبلیموی تازه.....یک چهارم قاشق چایخوری
شکر دانه ریز .....سه چهارم پیمانه
وانیل.....یک چهارم قاشق چایخوری
پودر فوری قهوه اسپرسو.....یک و نیم قاشق سوپخوری

طرز تهیه:

سفیده تخم مرغ را همراه آبلیموی تازه، شکر دانه ریز، وانیل و پودر فوری قهوه اسپرسو در کاسه مناسبی ریخته و کاسه را روی بخار آب جوش قرار دهید و با همزن دستی مرتب هم بزنید تا مایه گرم شده و دانه‌های شکر کاملاً حل شود (حدود ۵ دقیقه). سپس مایه مرنگ را در کاسه همزن ریخته و به مدت ۴ دقیقه هم بزنید تا کاملاً پف کرده و فرم بگیرد. سینی شیرینی پزی را با کاغذ بپوشانید (چرب نکنید) و از مایه مرنگ در کیسه شیرینی پزی ریخته و با ماسوره دلخواهتان با فاصله در سینی طرح بزنید. سینی را در فر ۱۰۰ درجه سانتیگراد که کمی گرم کرده‌اید به مدت یک ساعت قرار دهید، بعد از پخت در فر را نیمه باز گذاشته و اجازه دهید مرنگ‌ها یک شب داخل فر بمانند. سپس بین هر دو عدد مرنگ را با کرم گاناش بپوشانید.

نکته۱: مدت زمان ماندگاری مرنگ با کرم گاناش ۱۰ روز داخل یخچال در ظرف در بسته است. مرنگ بدون کرم را ۲ هفته داخل ظرف دربسته در محیط خنک و بیشتر از دو هفته داخل یخچال به طوری که هوا داخل آن نفوذ نکند می‌توانید نگه دارید. برای مدت طولانی‌تر باید در بسته بندی مناسب و در فریزر نگهداری کنید.

نکته۲: سفیده و زرده تخم مرغ را بلافاصله بعد از بیرون آوردن از یخچال جدا کنید.

نکته۳: ظرفی کاملاً خشک و تمیز (از جنس پلاستیک نباشد) را انتخاب کرده و نصف یک عدد لیموترش را به سطوح داخلی ظرف بمالید سپس سفیده‌ها را داخل ظرف ریخته روی آن سلفون بکشید و نیم ساعت در دمای محیط قرار دهید.

نکته۴: از شکر بسیار ریز استفاده کنید، در صورتی که دانه‌های شکر درشت بود آن را در دستگاه غذاساز ریخته و چند ثانیه دستگاه را روشن کنید.

نکته۵: فر نباید از قبل زیاد گرم باشد.

نکته۶: در صورتی که بخواهید مرنگ با رنگ‌های متنوع تهیه کنید، رنگ را در پایان کار اضافه کنید.

نکته۷: چنانچه سایز مرنگ شما کوچک بود مدت زمان پخت یک ساعت و اگر بزرگ بود ۲ الی ۳ ساعت زمان لازم است.