|  |
| --- |
|  |

**انواع شیرینی‌های سالم مخصوص عید**

[کلمپه شیرینی](http://recipe.tabaye.ir/detail/431)
[شیرینی گردویی](http://recipe.tabaye.ir/detail/432)
[نان نخودچی](http://recipe.tabaye.ir/detail/433)

[کلمپه شیرینی](http://recipe.tabaye.ir/detail/431)

مزاج گرم و تر

آرد                                      یک کیلو
روغن جامد یا کره                    400 الی 500 گرم
تخم مرغ                                2 عدد
شکر                                     200 گرم
شیر به همراه کمی آب              نصف لیوان
هل و وانیل                              به میزان لازم
**مواد لازم برای وسط کلمپه**
خرمای بدون هسته                     400 گرم
مغز گردوی خورد شده               200 گرم
هل، قلمفور و جوزهندی              به میزان لازم
بادیون و زنجبیل                        به میزان لازم
پودر پسته برای تزیین               به میزان لازم

روش تهیه

ابتدا دو عدد تخم مرغ را به همراه هل و وانیل خوب زده، سپس روغن را اضافه کرده و پس از آن شکر و آرد را اضافه کنید. این مواد را خوب مخلوط کنید و بعد از آن مخلوط شیر و آب را بیافزایید تا خمیر لطیف و نرمی به دست آید. مواد داخل کلمپه (خرمای بدون هسته،مغز گردوی خردشده،هل، قلمفور و جوزهندی، بادیون و زنجبیل، پودر پسته) را کاملا یکدست با هم مخلوط کرده و کنار بگذارید. به دو روش می توانید کلمپه را قالب زده و آماده کنید: روش اول: خمیر را با وردنه روی سطحی صاف پهن کرده و با ته فنجان یا لیوان به شکل دایره‌های هم اندازه در آورید و پس از آن که مواد خرمایی که به شکل گلوله‌های کوچک در آورده‌اید را وسط آن گذاشتید یک دایره‌ی خمیری را روی آن قرار داده و دور آن را ببندید و مثل خمیر قطاب بپیچید. روش دوم: خمیرها را با دست گلوله‌ای شکل کرده، کف دست پهن کنید و مواد خرما را وسط آن قرار داده و اطراف آن را ببندید و سپس با استفاده از قالبهای مخصوص کلمپه روی آن را قالب بزنید. وقتی همه ی کلمپه‌ها پیچیده و آماده شدند آنها را داخل سینی فر چیده و در طبقه ی وسط و با دمای 180 درجه به مدت 15 تا 20 دقیقه گذاشته و پس از پخته شدن روی آن را با پودر پسته تزیین کنید و بگذارید سرد شده ، سپس نوش جان کنید.

[شیرینی گردویی](http://recipe.tabaye.ir/detail/432)

مزاج گرم و خشک

مواد لازم پودر پسته : یک قاشق مرباخوری
هل ساییده : یک دوم قاشق چای خوری
وانیل : یک دوم قاشق چای خوری
آرد سبوس دار یا معمولی : دو قاشق مرباخوری
شکر قهوه ای : یک پیمانه
پودر گردو : 150 گرم
روغن زیتون : یک قاشق مرباخوری
تخم مرغ : سه عدد

روش تهیه ابتدا زرده تخم‌مرغ‌ها را با شکر آسیاب شده حدود 10 دقیقه خوب بزنید. سپس یک قاشق مرباخوری روغن را به آنها اضافه کرده و خوب با هم مخلوط کنید. پس از آن یک قاشق آرد و در آخر هم گردوهای خردشده را داخل این مواد ریخته و به هم بزنید. داخل سینی فر را با روغن خوب چرب کرده و با یک قاشق چایخوری مواد آماده شده را با فاصله ی مناسبی که به هم نچسبند گرد گرد بریزید و سینی را داخل فر به مدت 10 تا 15 دقیقه قرار دهید. پس از سرد شدن روی آنها را با پودر پسته تزیین کنید.

[نان نخودچی](http://recipe.tabaye.ir/detail/433)

مزاج گرم و تر

مواد لازم

شکر قهوه ای : یک پیمانه
روغن کنجد یا روغن حیوانی : پنج قاشق غذاخوری
آرد نخودچی : دو پیمانه

 هل و وانیل                                               به میزان لازم

 پودر پسته برای تزیین                                 به میزان لازم

روش تهیه

ابتدا پودر قند را با روغن خوب مخلوط کرده و با هم زن برقی خوب بزنید، سپس هل و وانیل را به آنها اضافه کرده و آرام آرام آرد نخودچی را بیافزایید. اگر احساس کردید به روغن نیاز است کمی دستتان را با روغن چرب کرده و خمیر را خوب ورز دهید و دقت کنید که به روغن نیفتد و در صورتی هم که احساس کردید کمی به روغن افتاده حتما به آن مقداری آرد نخودچی اضافه کنید تا به حد تعادل برسد. پس از ورز دادن کامل خمیر آن را با وردنه روی سطح صافی به قطر یک سانتی متر پهن کرده و قالب بزنید، سپس داخل فر در طبقه وسط قرار داده و با حرارت 375 درجه ی فارینهایت به مدت 15 الی 20 دقیقه قرار دهید و پس از پخته شدن بگذارید کاملا سرد شده و درون شیرینی خوری بچینید. نکته: می توانید پس از آماده شدن خمیر آن را به مدت 7 تا 8 ساعت داخل کیسه نایلون گذاشته تا بماند و سپس آن را پهن کرده و درست کنید.