

طرز تهیه سالاد الویه قالبی



۳۲۵ کالری



سالاد



۵ نفر



۸۰ دقیقه



مواد لازم:

سالاد الویه: ۵۰۰ گرم
گوجه گیلاسی: ۱۰ عدد
پودر خمیر پیتزا فوری: یک بسته
تخم مرغ: یک عدد
کره: ۲۵ گرم
سیاه دانه و کنجد: برای تزئین

دستور پخت:

ابتدا باید سالاد الویه با مرغ یا کالباس را آماده کنید.

پودر خمیر پیتزا فوری را در داخل کاسه ریخته و مقداری آب گرم و یک قاشق غذاخوری روغن زیتون به آن اضافه کنید. سپس مواد را به مدت ۵ دقیقه هم بزنید تا یکدست شوند. زمانی که خمیر کمی شکل گرفت، آن را برای ۱۰ دقیقه ورز دهید. سپس خمیر را برای مدت ۲۰ دقیقه رها کنید تا استراحت کند.

یک سینی آماده کرده و کف آن را با آرد بپوشانید. سپس خمیر را مجدد ورز دهید و به شکل یک بیضی روی سینی پهن کنید. مراقب باشید که ضخامت خمیر زیاد نباشد. در ادامه خمیر را با استفاده از کاتر به نوارهای ۲ سانتیمتری برش بزنید.

نوارهای خمیر را بر روی یک قیف فلزی بپیچید. اگر قیف در دسترس ندارید، می‌توانید یک ورقه آلومینیومی را به شکل مخروط درآورده و خمیر را مطابق تصویر زیر دور آن بپیچید. در زمان پیچیدن قیف‌ها، اجازه دهید تا لایه‌های خمیر بر روی هم قرار بگیرند. در نهایت قیف‌های آماده شده را داخل فر گرم شده در دمای ۱۸۰ درجه به مدت ۲۰ دقیقه به صورت سرپا قرار دهید.

تخم مرغ را شکسته و زرده آن را جدا کرده و بزنید. سپس قیف‌ها را از فر خارج کنید و روی آنها را کره و زرده تخم مرغ بزنید. همچنین کمی سیاه‌دانه و کنجد روی قیف‌ها ریخته و آنها را برای ۵ دقیقه دیگر در فر قرار دهید. پس از این زمان قیف‌ها را از فر خارج کرده و کنار بگذارید تا سرد شود.

پس از آنکه نان قیفی کمی سرد شد، الویه را با قاشق داخل آن بریزید و با گوجه گیلاسی یا برگ ریحان تزئین کنید. اکنون فینگر فود زیبا و خوشمزه شما آماده شده است. نوش جان ...

LILIMAG

مجله اینترنتی لیلی‌مگ