



## طرز تهیه دسری جذاب و عیدانه برای افطارها

# به همین سادگی و به چه خوشمزگی

فائزه صدیقی  
نویسنده

ماه رمضان ماه بزرگ و پرابهتی است. ماه نزول قرآن و شب های قدر، ماه دعا و نیایش و قرآن خواندن. ماه تغییر در روال معمول زندگی و یک ماه برای متفاوت بودن. اما در کنار این احوالات روحانی، رمضان ماه تغییر و تحول در زمینه خورد و خوراک هم هست. ماه سحری و افطار، ماه خرما و آب جوش و نبات، ماه آش و هلیم، ماه زولبیا و بامیه و کلی خوراکی ها رنگارنگ و متنوع که در عین سادگی با تنوع و تغییری که در مسیر معمول زندگی ایجاد می کنند، شور و حال خاصی به زندگی معمولی و همیشگی ما آدم ها می دهند.

در عمیق ترین نقطه این ماه یعنی در نیمه آن، تولدی قرار دارد که چون نسیمی خنک و لطیف به روح انسان می وزد و روح را قلقلکی نرم می دهد. تولد کریم اهل بیت! این خاندان همه کریمند، آن وقت کسی که لقبش در میان چنین بزرگواران کریم بشود کریم اهل بیت، یعنی که ببینید این وجود زیبا و بهشتی چه سفره کرم و بخششی دارد. امروز می خواهیم برای چنین تولد و روز پربرکتی یک خوراکی بی نهایت خوشمزه و در عین حال آسان به سفره افطارتان اضافه کنیم که با خوردن آن شیرینی این عید زیبا بیشتر در وجودتان مزه کرده و ته نشین شود. این دسر که نام آن دسر عربی است و گفته می شود اصالتی عربی هم دارد از دسته دسرهای گرمی است که هواخواهان طعم کارامل شیفته آن می شوند و آن قدر جذاب است که شما می توانید در هر زمان دیگری نیز آن را به راحتی درست کنید و در کنار عزیزانتان از خوردن آن لذت ببرید. پس برای درست کردن این دسر خوشمزه و آسان با من همراه باشید. مطمئن باشید با یک بار امتحان مشتری همیشگی آن خواهید شد.

### مواد لازم برای تهیه دسر عربی یا دسر کاراملی

پودر کرم کارامل ..... یک بسته  
شیر ..... دو و نیم لیوان دسته دار فرانسوی  
بیسکوئیت پتی بور ..... نصف بسته بزرگ معادل ۶۰ گرم  
خامه صبحانه پاکت صورتی ..... نصف پاکت معادل ۱۰۰ گرم  
شکلات سفید تخته ای ..... یک مشت معادل ۵۰ گرم  
سس کارامل آماده ..... داخل بسته کرم کارامل

### طرز تهیه دسر عربی یا دسر کاراملی

این روزها بسته ها آماده پودر کرم کارامل با مارک های مختلف در تمامی سوپرمارکت ها و فروشگاه ها وجود دارد که هر بسته حاوی یک پاکت پودر کرم کارامل و یک بسته سس آماده کارامل است. این بسته ها معمولاً در دو طعم وانیلی و کاکائویی به فروش می رسند. برای تهیه این دسر بنا بر سلیقه خود یکی از این طعم ها را انتخاب کرده و خریداری می کنیم. در یک قابلمه پودر کرم کارامل را ریخته و دو و نیم لیوان شیر را روی آن می ریزیم. سپس قابلمه را روی حرارت گذاشته و کمی هم می زنیم. پس از چند دقیقه سس کارامل آماده داخل بسته کرم کارامل را به این مخلوط اضافه می کنیم و هم می زنیم و بعد شکلات تخته ای را اضافه کرده و مجدد هم می زنیم. چند دقیقه ای به هم زدن ادامه می دهیم تا مخلوط به جوش بیاید. یک دقیقه که این مخلوط جوشید، آن را از روی حرارت برمی داریم. بیسکوئیت پتی بور را کاملاً پودر می کنیم و داخل این مخلوط می ریزیم و هم می زنیم. سپس خامه را به مخلوط اضافه کرده و مجدداً هم می زنیم تا مخلوط یکدست شود. اگر گوشت کوب برقی یا مخلوط کن دارید به کمک آنها دسر را کاملاً هم بزنید تا یکدست و صاف شود. حالا دسر ما آماده است. آن را داخل ظرف سرو می ریزیم و برای چند ساعت در یخچال می گذاریم و پس از آن دسر ما آماده خوردن است. به همین سادگی و به چه خوشمزگی.

### نکات

برای بیشتر درست کردن این دسر، می توانید مواد را دو یا چند برابر کنید. فقط دقت کنید تمام مواد را باید با یک نسبت زیاد کنید. یعنی مثلاً برای دو برابر کردن دسر، باید دو بسته پودر کرم کارامل بخردید و یک بسته کامل بیسکوئیت پتی بور و یک بسته کامل ۲۰۰ گرمی خامه صبحانه مصرف کنید و شکلات و شیر را هم دو برابر کنید. اگر پودر کرم کارامل خود را کاکائویی انتخاب کردید می توانید شکلات مصرفی را سفید، شیری یا تلخ انتخاب کنید. این انتخاب بسته به ذائقه شما دارد. همچنین برای کاکائویی و تیره تر شدن دسر می توانید بیسکوئیت پتی بور کاکائویی انتخاب کنید.

اگر می خواهید دسر شما قالبی باشد و بتوانید بعد از درست شدن آن را از قالب خارج کنید و شکل قالب شما را داشته باشد باید به این مخلوط زلاتین آب شده اضافه کنید تا سفت شود، اما لطافتی که این دسر دارد بسیار بالاست و پیشنهاد من به شما این است که بدون اضافه کردن زلاتین آن را درست کرده و سرو کنید. از اینکه این آموزش را تا انتها با من همراه بودید از شما سپاسگزارم. امیدوارم لحظات شیرین زندگیتان هر روز بیشتر از روز قبل باشد.



امروز می خواهیم برای چنین تولد و روز پربرکتی یک خوراکی بی نهایت خوشمزه و در عین حال آسان به سفره افطارتان اضافه کنیم که با خوردن آن شیرینی این عید زیبا بیشتر در وجودتان مزه کرده و ته نشین شود. این دسر که نام آن دسر عربی است و گفته می شود اصالتی عربی هم دارد از دسته دسرهای گرمی است که هواخواهان طعم کارامل شیفته آن می شوند و آن قدر جذاب است که شما می توانید در هر زمان دیگری نیز آن را به راحتی درست کنید و در کنار عزیزانتان از خوردن آن لذت ببرید