

مواد لازم:

ترخینه برای هر نفر.....دوقرص
نخود و لوبیا و عدس.....نصف لیوان
پیاز.....۲ عدد
سبزی آش (تره، جعفری، گشنیز،
اسفناج).....۵۰۰ گرم
نعنا داغ و کشک و پیاز داغ.....مقدار لازم
گل زرد یا زرد لاله.....برای تزئین

طرز تهیه:

آش ترخینه جزو غذاهای اصیل ایرانی و سنتی محسوب می‌شود. ترخینه به شکل خمیری خشک است که از ترکیب بلغور گندم، دوغ، زردچوبه، فلفل سیاه، گل زرد و نعنا خشک تهیه می‌شود. شما می‌توانید ترخینه را از عطاری یا فروشگاه‌ها تهیه کنید.

ترخینه را از شب قبل خیس می‌کنیم. روز بعد با نخود و لوبیا و عدس و یک پیاز خام نگینی خرد شده می‌گذاریم بپزد. بعد سبزی‌اش را اضافه می‌کنیم. بعد از اینکه جا افتاد و به لعاب افتاد زیرش را خاموش می‌کنیم و طبق ذائقه کشک را اضافه می‌کنیم. نعنا داغ درست می‌کنیم و کمی هم داخلش می‌ریزیم. بعد با پیاز داغ و سیر داغ تزئین می‌کنیم. گل زرد در اراک همیشه همراه نعنا داغ زینت بخش آش اراکی‌هاست.



ساناز مودنی

آش ترخینه دوغ اراکی



طرز تهیه

گوشت را ریز خرد کرده و با پیاز و یک حبه سیر و کمی زعفران و پودر لیمو عمانی و زردچوبه و فلفل و زیره و دارچین و کمی پودر هل در کمی روغن تفت می‌دهم و مقدار کافی آب اضافه می‌کنیم تا با حرارت ملایم بپزد و آب گوشت کشیده شود. در آخر کار نمک و رب گوجه فرنگی را به آن اضافه می‌کنیم.

برنج را آبکش کرده و دم می‌کنیم. خلال بادام را که با کمی گلاب خیس داده شده و خلال پسته را جداگانه در کمی روغن یا کره تفت می‌دهم. زرشک را هم با شکر در کمی کره یا روغن تفت می‌دهم و موقع سرو برنج زعفرانی را با زرشک و خلال بادام و پسته و گوشت تزئین می‌کنیم. می‌توانید خلال نارنگی یا پرتقال هم به غذا اضافه کنید.



طرز تهیه:

مواد را خوب با همزن مخلوط کنید بعد شکلات چیپسی سفید اضافه کنید.

این مواد را به دو قسمت (یکی از آنها کوچک‌تر باشد) تقسیم کنید و داخل سلفون مثل توپ پیچید و سه ساعت داخل یخچال بگذارید.

بعد داخل پودر نارگیل بزنید و با چیپس شکلات و چوب شور و... به صورت آدم برفی تزئین کنید.



چیزکیک آدم برفی



سارا احمدی

طرز تهیه:

پنیر خامه‌ای یا ماسکارپونه.....۴۵۰ گرم
کره.....۱۰۰ گرم
پودر بیسکویت.....یک سوم لیوان (پیمانه)
پودر شکر.....یک پیمانه
شکلات چیپسی سفید.....یک سوم پیمانه



طرز تهیه:

تخم مرغ را با شکر و وانیل با همزن خوب می‌زنیم تا کرم رنگ شود. بعد به ترتیب آب پرتقال، روغن مایع و رنده پوست پرتقال را اضافه می‌کنیم و دوباره در حد مخلوط شدن کمی هم می‌زنیم.

در آخر آرد و بیکنینگ پودر را که سه بار الک کرده بودیم در چند مرحله اضافه می‌کنیم و با لیسک هم می‌زنیم. مواد را در قالب چرب شده می‌ریزیم و با حرارت ۱۸۰ سانتیگراد در فر به مدت تقریبی یک ساعت می‌گذاریم.

طرز تهیه سس پرتقال:

آب پرتقال را با شکر و نشاسته ذرت، روی حرارت کم می‌گذاریم و مدام هم می‌زنیم تا وقتی غلیظ شود و وقتی سرد شد روی کیک می‌ریزیم. براساس ذائقه می‌توانید سس را روی کیک نریخته و در ظرف جداگانه بگذارید.

