

## طرز تهیه "فندق قاتق"

فندق قاتق یکی از غذاهای خوشمزه و لذیذ است که در آشپزی ایرانی به وفور استفاده می‌شود. این غذا را می‌توان به عنوان یک میان‌وعده یا یک غذای کامل میل کرد. در ادامه طرز تهیه فندق قاتق را به شما آموزش می‌دهیم.

**مواد لازم:**

- فندق: ۵۰۰ گرم
- کره: ۱۰۰ گرم
- شکر: ۱۰۰ گرم
- پودر قند: ۱۰۰ گرم
- زردچوبه: ۱ قاشق چای‌خوری
- نمک: ۱ قاشق چای‌خوری
- روغن مایع: ۱۰۰ گرم

طرز تهیه:

۱. فندق‌ها را پوست بکنید و با روغن مایع تفت دهید تا بوی آن برود.

۲. کره را در یک قابلمه ذوب کنید و شکر و پودر قند را به آن اضافه کنید.

۳. زردچوبه و نمک را به مایه اضافه کنید و هم بزنید.

۴. فندق‌ها را به مایه اضافه کنید و با حرارت کم تفت دهید تا بوی آن برود.

۵. پس از آن روغن مایع را اضافه کنید و هم بزنید تا تمام روغن جذب شود.

۶. در نهایت، فندق قاتق را در یک ظرف تمیز بریزید و بگذارید خنک شود.

### :فندق قاتق

فندق قاتق یکی از غذاهای خوشمزه و لذیذ است که در آشپزی ایرانی به وفور استفاده می‌شود. این غذا را می‌توان به عنوان یک میان‌وعده یا یک غذای کامل میل کرد. در ادامه طرز تهیه فندق قاتق را به شما آموزش می‌دهیم.

**مواد لازم:**

- فندق: ۵۰۰ گرم
- کره: ۱۰۰ گرم
- شکر: ۱۰۰ گرم
- پودر قند: ۱۰۰ گرم
- زردچوبه: ۱ قاشق چای‌خوری
- نمک: ۱ قاشق چای‌خوری
- روغن مایع: ۱۰۰ گرم

طرز تهیه:

۱. فندق‌ها را پوست بکنید و با روغن مایع تفت دهید تا بوی آن برود.

۲. کره را در یک قابلمه ذوب کنید و شکر و پودر قند را به آن اضافه کنید.

۳. زردچوبه و نمک را به مایه اضافه کنید و هم بزنید.

۴. فندق‌ها را به مایه اضافه کنید و با حرارت کم تفت دهید تا بوی آن برود.

۵. پس از آن روغن مایع را اضافه کنید و هم بزنید تا تمام روغن جذب شود.

۶. در نهایت، فندق قاتق را در یک ظرف تمیز بریزید و بگذارید خنک شود.

### :فندق قاتق

فندق قاتق یکی از غذاهای خوشمزه و لذیذ است که در آشپزی ایرانی به وفور استفاده می‌شود. این غذا را می‌توان به عنوان یک میان‌وعده یا یک غذای کامل میل کرد. در ادامه طرز تهیه فندق قاتق را به شما آموزش می‌دهیم.

**مواد لازم:**

- فندق: ۵۰۰ گرم
- کره: ۱۰۰ گرم
- شکر: ۱۰۰ گرم
- پودر قند: ۱۰۰ گرم
- زردچوبه: ۱ قاشق چای‌خوری
- نمک: ۱ قاشق چای‌خوری
- روغن مایع: ۱۰۰ گرم

طرز تهیه:

۱. فندق‌ها را پوست بکنید و با روغن مایع تفت دهید تا بوی آن برود.

۲. کره را در یک قابلمه ذوب کنید و شکر و پودر قند را به آن اضافه کنید.

۳. زردچوبه و نمک را به مایه اضافه کنید و هم بزنید.

۴. فندق‌ها را به مایه اضافه کنید و با حرارت کم تفت دهید تا بوی آن برود.

۵. پس از آن روغن مایع را اضافه کنید و هم بزنید تا تمام روغن جذب شود.

۶. در نهایت، فندق قاتق را در یک ظرف تمیز بریزید و بگذارید خنک شود.

<https://www.otaghkhabar24.com/news/148976> Source URL: