

طرز تهیه برساق

هر شهری شیوه پخت مختص به خودش را دارد این سبک پخت سنج است. این مقدار مواد لازم برای حدود 100 عدد برساق بزرگ می باشد.

مواد لازم برای تهیه برساق :

4 کیلو	آرد بربری
4 لیوان	ماست محلی
نصف لیوان	روغن حیوانی
1 لیوان	روغن مایع
2 و نیم لیوان	شکر
1 عدد	تخم مرغ
1 قاشق چایخوری	نمک
1 قاشق غذاخوری	مایه خمیر
تقریباً 3 لیوان	* آب ولرم

*آب ولرم اندازه آب چشمی است و تا جایی که یک خمیر لطیف و سفت بدست بیاید باید کم کم آب بریزید.

طرز تهیه برساق :

مقدار را این بار چند برابر کردم اما تخم مرغ و مایه خمیر را بیشتر نکردم زیرا نخواستم زیاد در روغن پف کند. مایه خمیر و یک قاشق شکر و نصف پیمانه آب ولرم را بگذارید پنج دقیقه با در بسته تا پف کند آرد را الک کنید تخم مرغ را بزنیید تا از لختگی در بیاید شکر را با آب ولرم حل کنید بعد به مواد اضافه کنید کل مواد بالا را اضافه کنید ولی روغن حیوانی را کم کم حین وزر دادن اضافه کنید و خمیر را ورز بدهید.

و اجازه بدهید خمیر در ظرف در بسته ای حدود یک ساعت بماند تا پف کند. سپس خمیر را به تکه هایی کوچک بردارید و با انگشت پهن کنید می توانید با هر چیزی خمیر را شکل بدهید و آن را در روغن داغ و فراوان سرخ کنید. سریع آن را برگردانید که در روغن نسوزد و بعد آن را درون سبد قرار بدهید تا روغن اضافی آن از بین برود.

بعد از سرد شدن می توانید برساق ها را درون نایلون قرار بدهید و آن را داخل یخچال بگذارید.

منبع: بینونه

Source URL: <https://www.otaghkhabar24.com/news/177773>