

مهمانی شب یلداي خود را با تهیه غذاهای سبک و آسان برگزار کنید

خوراکی های بند انگشتی

این روزها فینگر فودها پای ثابت اکثر مجالس شده اند و مهمانان هم طرفدارشان هستند. خوبی انواع فینگر فودهای شب یلدا هم این است که با کمترین هزینه و مواد اولیه می توان آنها را به صورت گرم و سرد درست کرد. همچنین به دلیل متنوع بودن، اکثر سلیقه ها را از بچه ها گرفته تا بزرگسالان، راضی نگه می دارد. اگر می خواهید شب نشینی متفاوتی داشته باشید و مهمانان را سرگرم نگه دارید، این پیشنهادها را از دست ندهید.

مریم باقرپور

سمبوسه میوه خشک



زمان آماده سازی: ۶۰ دقیقه
تعداد نفرات: ۶ نفر
زمان پخت: ۳۰ دقیقه

مواد لازم:
شیر خشک: ۲۵۰ گرم
کره: ۲ قاشق
۱۲۰ میلی لیتر کره: ۲ قاشق
غذاخوری: خامه: ۲ قاشق
غذاخوری: بادام خرد شده: یک دوم فنجان
پسته خرد شده: یک دوم فنجان
پودر هل: یک دوم قاشق چای خوری
سیب خشک: یک سوم فنجان
آلو خشک: یک سوم فنجان
مواد برای شربت قند: شکر: ۲۴۰ گرم
آب: یک فنجان
پودر هل: یک قاشق غذاخوری
مواد خمیر: آرد ساده: ۴۵۰ گرم
کره: ۳۰ قاشق غذاخوری
آب: به میزان لازم
رنگ غذا: در صورت تمایل

روش تهیه

۱. ابتدا برای تهیه شربت، پودر هل را با آب جوش دم کنید. سپس شکر و آب را مخلوط کنید و بعد هل را در مواد بریزید. کره و خامه را داخل قابلمه مخلوط کنید. سپس شیر و شیر خشک را به آن بیفزایید و هم بزنید تا مخلوط سفت شود. بعد بگذارید سرد شود. در ادامه بادام خرد شده، پسته خرد شده، سیب خشک، آلو خشک و نصف قاشق چای خوری پودر هل را با آن مخلوط کنید. برای آماده سازی خمیر سمبوسه، آرد سفید، کره و آب را مخلوط کرده و ورز دهید تا خمیر شکل بگیرد. سپس اجازه دهید ۱۰ دقیقه استراحت کند.
۲. پس از استراحت خمیر، با وردنه آن را صاف کنید تا نازک شود. مخلوطی از کره و خامه را آماده کرده و روی خمیر بمالید. سپس آن را رول کنید. پس از ۱۰ دقیقه استراحت آن را به شکل لقمه ای و گرد برش دهید.
۳. هر بخش گرد را روی تخته صاف کنید. یکی از خمیرها را بردارید، از مواد داخل آن بریزید و طرف دیگر آن خمیر دیگری بگذارید و دور خمیرها را به خوبی محکم کنید. سپس سمبوسه ها را داخل روغن سرخ کنید. پس از خارج کردن سمبوسه ها و خشک شدن آنها، داخل شربت بزنیدشان و در ظرف سرو قرار دهید.

اگر می خواهید خمیر شامام بلدایی بگیرد، آن را به ۲ قسمت تقسیم و به آنها رنگ خوراکی سبز و قرمز اضافه کنید.

سینی فینگر فود بلدایی داشته باشید؟

سینی فینگر فود نسبت به دیگر سینی های شب یلدا شاید حمت بیشتری داشته باشد چون باید چند فینگر فود تهیه کنید اما پس از درست کردن، برای اینکه تم بلدایی بگیرد، می توانید دانه های انار یا آجیل در مرکز سینی قرار دهید.
آماده سازی فینگر فود سرد راحت تر است چون میزبان می تواند قبل از رسیدن مهمانان آن را آماده کند و در سینی قرار دهد.
میانگین زمان درست کردن فینگر فود یلدا، بین یک ربع تا ۴۵ دقیقه است.
می توانید برگ های زرد و خشک پاییزی در کنار سینی استفاده کنید و فینگر فودها را داخل سینی قرار دهید. همچنین کاج ها را در سینی بچینید و زیبایی آن را چند برابر کنید.

زمان آماده سازی: ۳۰ دقیقه
تعداد نفرات: ۸ نفر
زمان پخت: ۱۵ دقیقه

مواد لازم:
نان تست: یک بسته
لیو: ۲ عدد
سینه مرغ: یک عدد
سیب: ۲ حبه
پیاز: یک عدد
گردوی خرد شده: یک سوم پیمانه
سیب زمینی: یک عدد
پنیر خامه ای: یک قاشق غذاخوری
سس مایونز: ۴ قاشق غذاخوری
لفل و نمک: به میزان لازم



راتای لیو

روش تهیه:
۱. لیوها را پخته و پوست بگیرید. سپس رنده یا در غذا ساز له کنید. سیب زمینی ها را هم پس از پختن، رنده کنید.
۲. مرغ را همراه با سیب، پیاز و کمی نمک و فلفل داخل قابلمه پر از آب بریزید و بگذارید بپزد. سپس ریش ریش کنید.
۳. مرغ خرد شده را در ظرفی بریزید. لیو، سیب زمینی، پنیر، گردو و سس مایونز را اضافه کرده و هم بزنید تا مواد با هم ترکیب شوند.
۴. نان تست را با قالب مورد نظر برش دهید. سپس مرغ و مواد لیو را روی آن بریزید.

برای تزئین، مقداری لیو را قالب زده روی نان قرار دهید یا پنیر خامه ای را به قیف اضافه کنید و با آن روی نان طرح بریزید.

توپک پنیری

زمان آماده سازی: ۴۰ دقیقه
تعداد نفرات: ۹ نفر
زمان پخت: ۳۰ دقیقه



مواد لازم:
پنیر چدار یا موزارلا: ۲۰۰ گرم
پنیر خامه ای: ۱۰۰ گرم
سیب زمینی یا حببه: سیب زمینی: ۵ عدد
سس مایونز: ۲ تا ۳ قاشق غذاخوری
نمک: به مقدار لازم
آرد سفید: یک چهارم پیمانه
آرد سوخاری: یک سوم پیمانه
روغن: به مقدار لازم
سس پاپریکا: به میزان لازم
پودر نارگیل: به میزان لازم
زغال اخته خشک: به میزان لازم

روش تهیه

۱. پنیر و سیر را رنده کنید. سپس مایونز و نمک را به آن بیفزایید. در صورت علاقه، سس پاپریکا و زغال اخته خشک به آن اضافه کنید.
۲. تمام مواد را مخلوط کنید. سپس قسمتی از ترکیب خوراکی ها در پنیر خامه ای را بردارید و در داخل آن نوارهای باریک پنیر چدار یا موزارلا قرار دهید. سپس مواد را به شکل توپک های کوچک در آورید. توپک ها را می توانید در پودر نارگیل بگلتانید سپس در آرد سفید و پودر سوخاری بچرخانید و در روغن سرخ کنید.
۳. می توانید سیب زمینی را هم برای پخت بهتر به مواد اضافه کنید تا توپک ها به شکل طلایی در بیایند.

اضافه کردن پودر نارگیل، سس پاپریکا و زغال اخته اختیاری است اما اضافه کردن آن به طعم بهترش کمک می کند.

چدار بادامی

زمان آماده سازی: ۲۰ دقیقه
تعداد نفرات: ۶ نفر
زمان پخت: ۱۵ دقیقه



مواد لازم:
سس مایونز: یک پیمانه
پنیر چدار رنده شده: یک پیمانه
خلال بادام: نصف پیمانه
بیکن خرد شده: ۶ برش
پیازچه ریز خرد شده: ۲ عدد
سس ورجستر: ۲ قاشق چای خوری
نان باگت بزرگ برش داده شده: یک عدد

روش تهیه

۱. فر را با دمای ۱۹۰ درجه سانتی گراد گرم کنید. سپس سس مایونز، پنیر چدار، خلال بادام، بیکن، پیازچه و سس ورجستر را داخل کاسه بریزید و خوب مخلوط کنید.
۲. نان باگت را به اندازه های ۳ تا ۴ سانتی متری برش دهید.
۳. مواد ترکیب شده را روی نان برش داده شده بمالید و در سینی فر قرار دهید.
۴. ترکیب را حدود ۸ تا ۱۰ دقیقه در فر از قبل گرم شده قرار دهید تا کمی قهوه ای شود. سپس در ظرف مورد نظر بچینید.

در صورت نداشتن فر، می توانید از مایکروفر یا قابلمه استفاده کنید.

راتای مرغ و بادام

زمان آماده سازی: ۳۰ دقیقه
تعداد نفرات: ۶ نفر
زمان پخت: ۳۰ دقیقه



مواد لازم:
سینه مرغ: یک عدد
پودر بادام: یک سوم پیمانه
پنیر خامه ای: ۱۰۰ گرم
سیب زمینی متوسط: ۲ عدد
هویج: یک عدد
نان تست: به میزان لازم
سس مایونز: ۲ قاشق غذاخوری
نمک و آویشن: به میزان لازم

روش تهیه

۱. سینه مرغ را با کمی نمک داخل قابلمه پر از آب ریخته و بگذارید تا بپزد. در ادامه مرغ را ریش ریش کنید.
۲. سیب زمینی را آب پز کنید. سپس سیب زمینی پخته شده، هویج و پودر بادام را به مرغ های ریش ریش شده اضافه کنید و هم بزنید.
۳. پنیر خامه ای، سس و ادویه ها را اضافه کنید و مواد را هم بزنید تا همگی با هم مخلوط شوند.
۴. روی نان تست تست مواد بریزید و به اشکال مختلف برش بزنید. همچنین می توانید روی آن را با زیتون و فلفل دلمه ای تزئین کنید.

این غذا با طعم های مختلفی درست می شود؛ ولی ترکیب آن با بادام درختی متفاوت است.