

سوهان کنجدی

یکی از شیرینی های محلی و سنتی استان زنجان سوهان کنجدی است. این شیرینی مختص استان زنجان بوده و نحوه پخت آن به شرح زیر است. مواد تشکیل دهنده این شیرینی: کنجد، آب، شکر، انواع اسانسها و طعم دهنده های مجاز خوراکی، خلال پسته و بادام می باشد. برای تهیه این سوهان ابتدا کنجد را داخل یک پاتیل ریخته و آرام آرام هم می زنیم. حرارت اجاق مستقیم به پاتیل رسیده و کنجد اصطلاحاً سرخ می شود. در پاتیل دیگر آب و شکر و طعم دهنده مورد نظر برای کنجد را می ریزیم. چهار طعم مختلف را می توان به کنجد اضافه کرد، همانند طعم و رنگ آلبالویی. پس از مخلوط شدن آب و شکر و اسانس با کنجد سرخ شده، محصول به دست آمده روی میز پهن شده و با وردنه به صورت خمیر باز می شود. سپس قالب خورده و در اندازه های برابر بریده شده، در جعبه بسته بندی و سلفون کشی می گردد. این محصول وارد بازار شده و به عنوان سوغات زنجان به سایر استانهای کشور عرضه می شود.

