

## نوقا پسته‌ای تبریز

تبریز مرکز استان آذربایجان شرقی و از شهرهای بزرگ و مهم ایران می‌باشد. این شهر، در حدود 1781 کیلومتر مربع وسعت دارد. باید بگوییم که تبریز از جانب شمال به شهرستان اهر، از طرف جنوب به شهرستان اسکو، از سمت غرب و شمال‌غربی به شهرستان‌های شبستر و مرند و از جانب شمال به شهرستان هریس و استان آذربایجان منتهی می‌شود. شاید برایتان جالب باشد اگر بدانید که اولین مراکز مهم ایران مانند کتابخانه، مدرسه، بیمارستان و غیره در این شهر بنا شده است. به همین جهت، تبریز را شهر اولین‌ها می‌نامند. علاوه بر این، آثار و جاذبه‌های تاریخی و گردشگری بسیاری نیز در این شهر به چشم می‌خورند. از میان این آثار، می‌توان به بازار تبریز، ایل گلی، ربع رشیدی، و ارگ تبریز اشاره کرد. از حق نگذریم، غذاها و شیرینی‌های این شهر نیز شهرت خاصی در میان عام و خاص داشته و بسیار محبوب می‌باشند. یکی از این شیرینی‌ها و در واقع سوغات خوشمزه تبریز، نوقا پسته‌ای است. در این مقاله، قصد داریم طرز تهیه این شیرینی معروف را برای شما بیان کنیم. نوقا پسته‌ای بسیار مورد علاقه مردم تبریز و خصوصاً گردشگران می‌باشد.

مواد اولیه:

خاکه قند: 4/1 فنجان.

نشاسته ذرت: 4/1 فنجان.

مغز پسته: 2 فنجان.

کشمش: 2 فنجان ( می‌توانید به جای کشمش از آلبالو خشکه و یا مغزهایی مانند بادام و گردو استفاده کنید).

سفیده تخم‌مرغ: 2 عدد ( حتماً به دمای محیط رسیده باشد).

نمک: به میزان کم.

شکر: 1 و 3/2 فنجان.

عسل: 2/1 فنجان.

آب: 2 قاشق غذاخوری.

گلاب: چند قطره ( در صورت تمایل).

دستورالعمل:

ابتدا فر را روشن کرده و آن را بر روی دمای 200 درجه فارنهایت و یا 100 درجه سلسیوس تنظیم می‌کنیم. سپس، قالب نسبتاً گودی را انتخاب کرده و کف آن را کاغذ روغنی می‌اندازیم. به‌طوری‌که، کاغذ از لبه‌های ظرف بیرون بزند. در این صورت، می‌توانیم نوقا را راحت‌تر از کاغذ جدا کنیم. سپس، همه کاغذ را به وسیله برس با روغن چرب کرده و نیمی از خاکه قند و نشاسته مخلوط شده را در کف قالب مورد نظر الک می‌کنیم. در مرحله بعد، دانه‌های پسته و مغزهای دیگر را در یک سینی ریخته و کاملاً در کف سینی پهنشان می‌کنیم. سپس، سینی را داخل فر قرار داده و اجازه می‌دهیم تا کمی گرم شوند. سفیده‌های تخم‌مرغ را به همراه کمی نمک با هم‌زن برقی می‌زنیم تا کف کند. سپس، یک قاشق غذاخوری شکر را اضافه کرده و چند ثانیه دیگر تخم‌مرغ‌ها را می‌زنیم. بعد، مابقی شکر را با عسل و آب در یک شیرجوش ریخته و اجازه می‌دهیم تا به جوش بیاید. با کمک دماسنجی مخصوص دمای مخلوط در حال جوش را اندازه می‌گیریم. اگر دمای آن 253 درجه فارنهایت (یا 123 درجه سانتی‌گراد) بود، ظرف شهد را از روی شعله برمی‌داریم. سپس، در حالی که سفیده‌ها را مجدداً با هم‌زن برقی می‌زنیم، شهد را نیز کم‌کم به آن اضافه می‌کنیم. این کار را به مدت 12 دقیقه ادامه می‌دهیم. در واقع، تا زمانی که مواد سفت شود. در این مرحله، چند قطره گلاب نیز به مواد اضافه می‌کنیم.

پسته‌های گرم و مابقی مغزها یا کشمش را با یک لیسک چرب شده، داخل مواد ریخته و کاملاً هم می‌زنیم. سپس، مخلوط را به کمک لیسک در کف قالب حاوی نشاسته و شکر پهن می‌کنیم. در مرحله بعد، با دست چرب شده نوقا را در ظرف ریخته و بعد از پخش کردن، باقی‌مانده مخلوط خاکه قند را بر روی سطح آن الک می‌کنیم. در این زمان، قالب حاوی نوقا را به مدت حداقل 2 ساعت در یخچال می‌گذاریم تا خوب سفت شده و خودش را بگیرد. سپس، با کمک کارت تیز چرب شده‌ای آن را به اندازه‌های

دلخواه برش زده و سرو می‌کنیم.









