

سوهان آردی یزد

سوهان از جمله شیرینی‌های سنتی و اصیل استان مقدس قم محسوب شده و با سفر به این شهر می‌توان این خوراکی خوشمزه را به عنوان سوغاتی برای دوستان و آشنایان خریداری کرد. در استان یزد نیز سوهان به عنوان شیرینی سنتی منطقه و به نام سوهان آردی دیده می‌شود. با توجه به اسم این شیرینی، حتماً متوجه شده‌اید که نحوه پخت آن با سوهان قم متفاوت است. سوهان آردی خوش عطروطعم، اکنون به عنوان یکی از محبوب‌ترین شیرینی در ایران و حتی خارج از کشور شناخته می‌شود. در متن زیر دستور پخت این خوراکی خوشمزه را برایتان بیان می‌کنیم. مطمئناً با خوردن سوهان آردی مشتری همیشگی آن می‌شوید.

مواد لازم:

آرد جوانه گندم: 150 گرم.

آب: 3 لیوان.

پودر هل: 1 قاشق چای‌خوری.

روغن حیوانی (کرمانشاهی): 2 قاشق غذاخوری.

شکر: 300 گرم.

عرق هل: 1 قاشق مرباخوری.

زعفران: 2 قاشق غذاخوری (اختیاری).

جوهر لیمو: 4/1 قاشق چای‌خوری.

دستورالعمل:

ابتدا جوانه و آرد گندم را جداگانه الک کرده و به همراه روغن در ماهی‌تابه‌ای با شعله ملایم اجاق به مدت حدود 35 دقیقه تفت می‌دهیم. بعد از این زمان، دارچین، پودر هل و کمی پودر پسته را به آردها اضافه و کمی هم می‌زنیم. سپس، آب، شکر، جوهر لیمو و روغن حیوانی را با یکدیگر مخلوط کرده و اجازه می‌دهیم تا مواد به مدت حدود 30 دقیقه با شعله ملایم بجوشد. سپس، عرق هل و زعفران حل شده را نیز افزوده و شعله را خاموش می‌کنیم تا مواد کمی سرد شود. بعد از آماده شدن مایع شیرینی، در ظرفی نسبتاً بزرگی یک ملاقه از شربت آماده شده به همراه دو ملاقه از مواد خمیری را ریخته و به کمک دست مرتب ورزش می‌دهیم. توجه داشته باشید که هر چقدر بیشتر مواد را ورز دهید سوهان بهتر و مرغوب‌تری خواهید داشت. سپس، سینی بزرگی را کمی با روغن چرب کرده و مواد شیرینی را داخل آن ریخته و کاملاً پهنش می‌کنیم. روی شیرینی را صاف کرده و پودر پسته می‌پاشیم و یک ساعت در دمای محیط می‌گذاریم. پس از این مدت، سینی را به مدت 24 ساعت در یخچال گذاشته و سپس به اندازه و اشکال مختلف برش زده و سرو می‌کنیم.



