چگونه شیرینی برگ درست کنیم؟

شیرینی برگ یک شیرینی بسیار خوشمزه است که می توان در مجالس و مهمانی ها از این شیرینی از مهمانتان پذیرایی کنید

یا عصرونه با چایی میل کنید

در اینجا چگونگی درست کردن شیرینی برگ را باهم مرور میکنیم.

گام1:مواد لازم برای تهیه شیرینی برگ:

1.مواد لازم

ردیف	مواد لازم	مقدار
1	تخم مرغ	1عدد
2	روغن مایع	نصف استکان
3	آب	1 استکان
4	سرکه	1 قاشق مربا
5	نمک	مقدار لازم
6	بکینگ پودر	1 پاکت دوق غ
7	آرد	به مقدار لازم
8	گردو	به مقدار لازم

2. مواد لازم برای تهیه شربت:

ردیف	مواد لازم	مقدار
1	شکر	2لیوان
2	آب	2لیوان
3	لیمو ترش تازه	2-3 قطره

گام2: طرز تهیه

1. ابتدا شکر و آب را باهم قاطی میکنم آنقدر به هم میزنیم تا شکر حل شود بعد چند قطره آبلیمو تازه را اضافه میکنیم بعد شربت آماده شده را کنار میگذاریم



2. ابتدا تخم مرغ را به هم میزنیم بکینگ پودر را به ان اضافه میکنیم سپس نمک ،سرکه و آب را کم کم اضافه میکنیم و در آخر آرد را اضافه میکنم ه مقداری که خمیر بدست نچسبد از خمیر گلوله های کوچکی درست میکنیم سپس خمیر را باز کرده 4 قسمت میکنیم وسط هر قسمت را با آب خیس کرده مثل تصویر چین میدهیم.



3. در یک طرفش گردو ریخته و با قسمت دیگر رویش را می بندیم و کناره ها را هم خوب میبندیم



4. همان طور که در تصویر میبنید خمیر شکل برگه گرفته در روغن سرخ میکنیم



5. بعد در شربت می اندازیم کمی در شربت بماند و در می آوریم و رویش را به دلخواه می توان تزئین کرد

