

لمحة عن الحلويات الهندية



يُعرف المطبخ الهندي في العالم بحلاوة مذاقاته، فحوالي نصف أطباق هذا المطبخ التقليدية هي عبارة عن حلوى، والأخيرة مسؤولة عن نشر المطبخ الهندي في العالم، ولا سيما في مطاعم أوروبا وأميركا الشمالية.

وفي هذا الإطار، يقدم الـ(شيف) أبرار حسين من مطعم (أناردانا) في فندق (موفنيك) بالرياض، لمحةً عن الحلويات الهندية:

يُستخدم السمن وليس الزبدة، في غالبية وصفات الحلوى الهندية، ما يجعلها تتصف بالدسامة.

يتم تقديم طبق الـ(آيس كريم) الهندي (كولفي) مزيّناً بكمّ وفير من الفستق وصنوف الفاكهة المرغوبة، علماً بأنّ الوصفة التقليدية للـ(كولفي) تقوم على غلي كمّ كبير من الحليب طويلاً، وذلك حتى يتركّز، ويتقلّص حجمه إلى النصف.

يفضّل البعض إضافة البسكويت المطحون لحلوى الجزر، مع خلط الأوّل مع قليل من القشدة وجوز الهند المبشور.

إنّ الجليبي هي من الحلويات الهندية الأشهر، وتُعدّ وفق الآتي:

المقادير للعجينة: كوب من الدقيق وكوب من النشاء وكوب وربع الكوب من الماء وملعقة صغيرة من الخميرة ورشة من الزعفران.

طريقة التحضير: تُضاف كلّ المكونات في وعاء وتعجن جيّدًا باليدين، ثمّ تُغطّى العجينة، وتترك جانباً لساعة حتى تتخمر. وفي مقلاة عميقة على النار، يُسخن الزيت جيّدًا. توضع العجينة في كيس الحلواني، وتشكل فوق الزيت على هيئة دوائر متداخلة وتُقلّى حتى تتحمر. ثمّ تُرفع، وتُسكب فوقها الشيرة (كوب من الماء وكوبان من السكر يُغليان جيّدًا، حتى يشتدّ قوامهما، ثمّ يُصبّ عصير نصف حبة من الليمون الحامض إلى المكونين، ويُرفع الخليط عن النار).