

ファールデー

久しぶりにイラン料理と思いましたが、暑いので冷んやりデザートはどうかと思います……

ファールデーというもので、日本ではまず見ない、不思議なものです。

作る工程の写真がないので残念ですが、簡単なので紹介します。

最初にシロップを作ります。水に砂糖を入れて、火にかけます。

水は大体 400 c c くらい,砂糖は 200~220 g くらいとろみがついたらそのまま冷やして、粗熱が取れたら、ローズウォーターを 50 c c くらいいれ混ぜて冷凍庫で凍らせます。

途中何回か取り出して、ガシガシほぐしておくとき食べると楽です。

次に春雨（ショートタイプがいいと思います）を少し軟らかめにゆでて、水にさらした後、水けをきっておきます。量はそんなに多くなくていいと思います。

私は 100 g、一袋全部使ったら多かったとおもいます。

冷凍庫で凍らせたシロップをとりだしてボウルなどにあげ塊を崩します。

かき氷をつくるマシンがあれば、とても楽と思いました。そこに春雨を入れて混ぜます。

春雨が冷たくなったら完成です。これに、レモンを絞ってかけてもおいしいです。

今回はグレープフルーツやスイカを入れたりして食べました。

（写真ではシロップが少ないですが、多めがいいです）

かき氷にはるさめがまざっているイメージです。シロップを作るときに砂糖を減らして、かき氷のシロップをかけて食べるのも美味しいそうです。

ローズウォーターの香りがたまらない、冷んやりデザートでした。

