



۱۲ هزار تومان



کمتر از



طرز تهیه خورش سیب گلاب

ناهار میوه‌ای

مواد اولیه برای ۴ نفر

- ۱ سیب مرغ: نیم کیلو (۴۰۰۰ تومان)
- ۲ سیب گلاب: نیم کیلو (۷۰۰۰ تومان)
- ۳ پیاز متوسط: ۳ عدد
- ۴ سرکه: ۲ قاشق غذاخوری
- ۵ شیره انگور: نصف لیوان
- ۶ نشاسته ذرت: یک قاشق غذاخوری
- ۷ روغن: به میزان لازم
- ۸ نمک، فلفل و زردچوبه: به میزان لازم

نکات آشپزی

این خورش را می‌توان با انواع سیب تهیه کرد اما سیب گلاب عطر خاصی به آن می‌دهد. علاوه بر این گوشت این خورش می‌تواند گوشت قرمز، بوقلمون، قارچ یا سویا باشد.

خوردن سیب گلاب به دلیل بافت نرم و عطر و بوی خاصش بسیار لذت بخش است. حالا اگر خورش آن را که یکی از غذاهای ایرانی و مختص فصل تابستان است، تهیه کنیم نورعلی نور می‌شود. این خورش علاوه بر عطر و طعم خوب، بسیار مفید بوده و خاصیت زیادی دارد. اگر به دنبال غذای جدیدی هستید می‌توانید این خورش را امتحان کنید.

طرز تهیه

مرغ را شسته، ریز خرد کرده و در قابلمه مناسبی ریخته و کمی نمک، فلفل، زردچوبه و آب به آن اضافه کرده و می‌پزیم. دو پیاز دیگر را هم پوست کنده، شسته، خرد کرده و در قابلمه مناسبی ریخته و با کمی روغن تفت داده و سرخ می‌کنیم و در انتها برای خوشرنگ تر شدن آن کمی زردچوبه به آن اضافه کرده و کنار می‌گذاریم. در این فاصله سیب‌ها را شسته، پوست و هسته آنها را جدا کرده و در قابلمه ریخته و با کمی روغن داغ تفت می‌دهیم و همراه پیازداغ، سرکه، شیره انگور به مرغ اضافه، نمک و ادویه آن را اندازه کرده و روی حرارت کم می‌گذاریم تا کم‌کم بجوشد. آخرین مرحله این که نشاسته ذرت را در کمی آب سرد حل کرده و کم‌کم به خورش اضافه می‌کنیم. نشاسته ذرت باعث غلیظ شدن خورش می‌شود. وقتی غذا انداخت و غلیظ شد، آن را در ظرفی مناسب ریخته و با پلوی ایرانی سرو می‌کنیم.



۱۲۰ دقیقه



کمتر از



طرز تهیه خورش آلبالو

غذای نوبرانه

مواد لازم

- ۱ آلبالو: نیم کیلو
- ۲ گوشت چرخ‌کرده: ۲۵۰ گرم
- ۳ پیاز متوسط: یک عدد
- ۴ سبزی معطر خرد شده
- (جعفری، نعنا و ریحان): ۲ قاشق غذاخوری
- ۵ شکر: ۳ قاشق غذاخوری
- ۶ لواشک ترجیحا لواشک آلبالو: یک کف دست
- ۷ روغن: به میزان لازم
- ۸ نمک، فلفل و زردچوبه: به میزان لازم
- ۹ خلال پسته برای تزئین: به میزان لازم

طرز تهیه

آلبالوها را شسته، هسته و چوبش را جدا کرده و در قابلمه مناسبی ریخته سپس شکر را روی آن می‌پاشیم و روی حرارت می‌گذاریم. چند دقیقه بعد از جوش آمدن قابلمه را از روی حرارت برداشته و کنار می‌گذاریم. پیاز را رنده کرده و ترجیحا آتش را گرفته و با گوشت، نمک، فلفل، زردچوبه و سبزی معطر خرد شده که از قبل آماده کرده‌ایم، مخلوط کرده و خوب ورز می‌دهیم. سپس آن را در اندازه‌های کوچک قلقلی کرده و با کمی روغن سرخ می‌کنیم. لواشک آلبالو را که در کمی آب گرم ریخته و خوب حل کرده‌ایم، بعد از کمی سرخ شدن گوشت به آن اضافه کرده و روی حرارت کم می‌گذاریم تا گوشت مزه لواشک را بگیرد. بعد از کمی جوشیدن، آلبالو را به گوشت اضافه و نمک و ادویه آن را اندازه کرده و چند دقیقه روی حرارت کم می‌گذاریم تا جا افتاده و غلیظ شود. در نهایت خورش را در ظرفی مناسب ریخته، با خلال پسته که رنگ متفاوتی دارد و زیبایی خاصی به غذا می‌دهد، تزئین کرده و با پلوی ایرانی سرو می‌کنیم. مزه خورش بستگی به ذائقه‌مان دارد که ترش، شیرین یا ملمس باشد و می‌توانیم مقدار شکر آن را کم یا زیاد کنیم.

