

شام شب یلدا می تواند کمی متفاوت باشد، بدون انار، ازگیل و خرما

شب یلدا بدون انار

لیلا شوقی

روزنامه نگار

اسم یلدا که می آید، پشت سرش این آجیل، انار و خرما لوست که شنیده می شود. اصلا تم یلدا با انار گره خورده و با دسر انار، برنج انار و خورش انار تعریف می شود. در برخی از شهرها اما در طولانی ترین شب سال، سفره نه با انار که با شامهای دیگری به غیر از انار پلو رنگین می شود. در ادامه درباره چند غذای سنتی که در شهرهای مختلف، در طولانی تر شب سرو می شود، گفته ایم.

کلم پلو

شیراز به کلم پلویش مشهور است و شیرازی ها برای شب یلدا، کلم پلو می خورند.

مواد لازم:

- کلم قمری یا کلم برگ خرد شده: یک کیلو
- برنج: یک کیلو گرم
- پیاز: ۲ عدد
- سبزی مخصوص کلم پلو (تره، ترخان، ریحان و شویب) خرد شده: ۵۰۰ گرم

• روغن: به میزان لازم

• نمک، فلفل و زردچوبه: به میزان لازم

• آبلیمو: ۲ قاشق

مواد لازم برای تهیه کوفته ریزه:

- آرد نخودچی: ۴ قاشق غذاخوری
- گوشت چرخ کرده: ۳۰۰ گرم
- پیاز: یک عدد
- روغن: به میزان لازم
- نمک، فلفل و زردچوبه: به میزان لازم

طرز تهیه و دستور پخت: ابتدا برنج را بشوید و به همراه مقداری آب و نمک، آن را به مدت چند ساعت قبل از پخت خیس کنید. کلم قمری ها را پوست بگیرید و آنها را به صورت خالالی شکل خرد کنید. سبزی های تمیز شده مخصوص کلم پلو را هم خرد کنید. کلم های خرد شده را با مقداری روغن در تابه مناسبی سرخ کنید و آبلیمو را به کلم ها در حین سرخ شدن اضافه کنید. سبزی های خرد شده را به کلم اضافه کنید و تفت دهید. در قابلمه ای مناسب مقداری آب و نصف قاشق مرباخوری زردچوبه بریزید و بعد از این که آب به دمای جوش رسید، برنج را به آب در حال جوش اضافه کنید و بعد از چند دقیقه برنج را آبکش کرده و حرارت گاز را ملایم کنید تا برنج دم بکشد. در این فاصله، گوشت چرخ کرده را در ظرفی بریزید و سپس پیاز رنده شده

و آرد نخودچی را به همراه فلفل، زردچوبه و نمک به گوشت اضافه کنید. مخلوط گوشت چرخ کرده را به خوبی ورز دهید. مخلوط گوشت چرخ کرده را به صورت کوفته های ریزی در آورید. در تابه ای مناسب، مقداری روغن بریزید و کوفته ها را در روغن سرخ کنید. سپس کوفته های سرخ شده را در وسط پلو قرار دهید تا همراه پلو دم بکشند.

خشیل

خشیل، غذای آذری هاست؛ غذایی شبیه حلیم که طولانی ترین شب سال آذری ها را پر رونق می کند.

مواد لازم:

- بلغور گندم: ۲۰۰ گرم
- آرد سبوس دار گندم: ۱۰۰ گرم
- آب: ۲۵۰ گرم
- شیر: ۲۵۰ گرم
- عسل، شکر، دارچین یا شیر: به میزان لازم
- کره: به میزان لازم

طرز تهیه و دستور پخت: بلغورها را قبل از پختن برای چند ساعت در آب بگذارید تا خیس بخورند. بعد از آن، بلغورها را با مقداری آب، در قابلمه ای قرار دهید. شعله زیر آن را کم کنید و اجازه دهید تا بپزد و آبش کم شود. پختن بلغورها حدود یک ساعتی زمان می برد. بعد از پختن بلغورها، بلغورها را آبکش کنید. بعضی در این مرحله آرد را با آب سرد و شیر مخلوط کرده و بعد به بلغورها اضافه می کنند و روی حرارت قرار می دهند و هم می زنند تا غلیظ شود و بوی خامی آرد گرفته شود. اگر می خواهید خشیلتان را به شکل سنتی سرو کنید آن را در ظرف های گودی بریزید و وسط آن به دلخواه شیر، انگور، شکر یا عسل بریزید اطراف آن هم کره ذوب شده بریزید، کمی دارچین بپاشید و با گردو، تزئین کنید.

خاگینه خرما



خاگینه خرما نه برای شهرهای جنوبی که برای شهری، نزدیک به غرب است؛ به اراک.

مواد لازم:

- تخم مرغ: ۴ عدد / خرما: بدون هسته و پوست: ۴۰۰ گرم / آرد: ۴۵ گرم / ماست: ۵۰ گرم / پودر گردو: ۱۰۰ گرم / روغن مایع: ۲ قاشق سوپخوری / بیکنگ پودر: یک قاشق غذاخوری / پودر هل: یک قاشق چایخوری / پودر دارچین: یک قاشق چایخوری / وانیل: یک هشتم قاشق چایخوری

مواد شربت:

- آب: یک پیمانه / شکر: ۴۰۰ گرم / گلاب: یک قاشق غذاخوری / زعفران دم شده: یک قاشق غذاخوری

طرز تهیه و دستور پخت: برای شروع کار، خرما بدون هسته و پوست را به خوبی با چنگال له کنید. برای این که راحت تر خرماها له شوند، می توانید با استفاده از میکسر یا چرخ گوشت این کار را انجام دهید. خرما له شده را با هل، دارچین و پودر گردو و روغن مایع مخلوط کنید و کمی به آن استراحت دهید. تخم مرغ ها را همراه با وانیل و با همزن برقی بزنید تا به خوبی روان شود. ماست و بیکنگ پودر را با هم مخلوط کنید تا زمانی که حجم ماست دو برابر شود، بعد این مخلوط را به تخم مرغ اضافه کنید. آرد الک شده را در دو یا سه مرحله به مخلوط ماست و تخم مرغ اضافه کنید تا زمانی که یک دست شود. اگر نیاز بود، مایع را از صافی رد کنید. مایع خاگینه خرما را در تابه ای نجسب که از

قبل، کمی چرب کرده اید، بریزید و آن را روی شعله به مدت پانزده تا بیست دقیقه قرار دهید تا مایه به خوبی بسته شود. خاگینه که آماده شد، کمی حرارت آن کم شود و بعد مایع خرمایی را به وسیله قاشق، روی خاگینه پخش کنید و به آرامی از یک طرف، خاگینه را رول کنید. توجه داشته باشید که باید رولت را کاملا محکم و منسجم بپیچید. شربت آماده شده را نیز روی دسرتان بریزید و در یخچال قرار دهید و خوب که خودش را گرفت، سرو کنید.

طرز تهیه شربت: شکر و آب را روی شعله قرار دهید تا به جوش بیاید. شکر باید کاملا حل شود. زعفران دم شده را نیز، اضافه کنید. مایع که یکی دو جوش خورد، شعله را خاموش کنید و گلاب را به آن، اضافه کنید. شربت را به صورت ولرم روی خاگینه بریزید. شربت نباید داغ باشد؛ چرا که باعث خمیر شدن رولت خاگینه می شود.

