



۱۸۰ دقیقه



کمتر از



نکات آشپزی



این غذا را با سیب خشک هم می‌توان درست کرد. سیب خشک نیاز به سرخ کردن هم ندارد و به همین دلیل در نهایت غذای سالم‌تری خواهید داشت. فقط توجه داشته باشید اگر غذایتان را با سیب خشک درست کردید چند قاشق روغن به موادتان اضافه کنید.

اگر می‌خواهید آلبالوها له نشود و خورش شکل زیبایی داشته باشد می‌توانید آلبالوها را نیم ساعت آخر به خورش اضافه کنید.

لپه را می‌توان همان ابتدا که گوشت می‌خواهد نیم‌پز شود به مواد اضافه کرد.

طرز تهیه خورش سیب و آلبالو

مهمانی میوه‌ها

فرصت خوبی است برای امتحان کردن یک غذای جدید و مناسب فصل. خورش سیب و آلبالو همان‌طور که از اسمش مشخص است از میوه‌های این فصل تهیه شده و می‌توانید یک غذای خوشمزه، متفاوت و در عین حال مقوی باشید.

معمولاً نوآوری‌های غذایی برای فست‌فودها یا غذاهای سرخ‌کردنی است. کمتر پیش می‌آید به جز خورش‌های سنتی همیشگی خورش جدیدی را امتحان کنیم. انگار که خورش‌ها بخش تثبیت شده و غیرقابل تغییر سفره‌های ایرانی است. با این حال اواخر بهار و اوایل تابستان

طرز تهیه



ابتدا پیاز را خرد کرده و تفت می‌دهیم. سپس گوشت را به آن اضافه کرده و با فلفل و زردچوبه با هم تفت می‌دهیم. بعد به آن آب اضافه می‌کنیم و در قابلمه را می‌گذاریم تا گوشت به آرامی نیم‌پز شود. در همان زمانی که گوشت نیم‌پز می‌شود آلبالوها را شسته و هسته آن را هم خارج کنیم. سیب درختی را هم پوست گرفته و به برش‌های تقریباً متوسط برش بزنیم و آن را در روغن سرخ می‌کنیم. علاوه بر اینها لپه را هم خیس می‌کنیم. بعد از نیم‌پز شدن گوشت نوبت اضافه کردن این مواد است. لپه و آلبالوهای آماده شده و سیب سرخ شده را به همراه نمک به گوشت اضافه می‌کنیم و اجازه می‌دهیم تا مواد به آرامی بپزد و خورش به اصطلاح جا بیفتد. (زمانی حدود یک و نیم ساعت) چون آلبالو ترش است در مرحله اضافه کردن آلبالو کمی شکر هم به مواد اضافه کنیم. میزان شکر بستگی به ذائقه شما دارد که بخواهید خورش ترش باشد یا شیرین. البته بعضی وقت‌ها هم آلبالو بسیار ترش است و ناگزیریم شکر بیشتری اضافه کنیم.

مواد اولیه



- ۱ گوشت ۳۰۰ گرم
- ۲ سیب درختی یک کیلوگرم
- ۳ آلبالو ۴۰۰ گرم
- ۴ لپه ۱۰۰ گرم
- ۵ پیاز یک عدد متوسط
- ۶ شکر ۲ قاشق غذاخوری
- ۷ نمک، فلفل و زردچوبه به اندازه کافی
- ۸ روغن به اندازه کافی

آراستگی پوشش کارمندان خود را به ما بسپارید

پوشاک فرم

اولین ارائه‌دهنده تخصصی پوشاک ادارات



آدرس فروشگاه: تقاطع خیابان ولیعصر و طالقانی، مجتمع تجاری نور تهران، طبقه سوم تجاری، شماره ۹۰۶۷

تلفن: ۰۲۱-۸۸۲۲۶۰۳۵-۶ همراه: ۰۹۱۲۷۰۱۵۱۲۲

@form1

manto_uniform

www.form1.ir

formiran@yahoo.com



شماره تلفن‌های پن‌ش

۴۹۱۰۵۰۰۰
۲۳۰۰۴۰۳۲

امور آگهی‌های روزنامه جام جم

سند کمپانی و شناسنامه خودرو پراید ۱۳۱ مدل ۱۳۹۰ به رنگ سفید شماره انتظامی ایران ۵۳-۸۱۶۸۱-۸۱ شماره موتور 4544909 شماره شاسی S1412290074459 به نام سید میلاد موسوی رنانی مفقود گردیده و فاقد اعتبار است.

مدرک کارشناسی ناپیوسته علمی کاربردی الکترونیک به شماره ۱۲۴۶۹۳۵ از دانشگاه شهر مجلسی متعلق به محمدرضا آقابابائی فرزند حسین شماره شناسنامه ۲۲۱۲ و شماره ملی ۱۲۹۳۲۴۴۷۶۷ صادره از اصفهان مفقود و فاقد اعتبار می‌باشد. از یابنده تقاضا می‌شود مدرک را به دانشگاه شهر مجلسی ارسال نماید.

سند کمپانی خودرو سمند، مدل ۱۳۹۲، به رنگ سفید، شماره انتظامی ایران ۱۳-۷۶۶۷-۸۶، شماره موتور 147H0041941 شماره شاسی NAACR1HS2DF556549 به نام علیرضا تندید مفقود گردیده و فاقد اعتبار است.