

خورش کدو تنبل

14 آبان 1404

مراحل تهیه

- 1- پیاز رو نگینی خرد کرده و تفت داده گوشت و ادویه ها رو اضافه و تفت میدهیم بعد آب ریخته تا بپزد. معمولاً سه ساعت زمان با شعله ملایم نیاز هست.
- 2- کدوی پوست کنده رو سرخ میکنیم و در اواسط پخت گوشت، اضافه میکنیم اگر کدو شیرین نبود میشه از شکر یا شیره استفاده کرد تا طعم خورش ملس بشه. نیم ساعت آخر آلو و رب و نمک اضافه زمان داده تا جا بیافته. سپس در ظرف مورد نظر بریزین و در کنار پلو نوش جان کنید.
- 3- غوره را هم از خوشه جدا کنید و در کمی روغن تفت داده و با شعله کم زمان داده تا بپزد و بیست دقیقه ای زمان نیاز داره و در کنار خورش نوش جان کنید.

مواد لازم خورش کدو تنبل

- 1 بسته گوشت خورشتی
- کدو تنبل مکعبی شده یک عدد کوچک
- 10 عدد آلو بخارا (قابل حذف)
- 1 عدد پیاز
- نمک، فلفل، زردچوبه و رب گوجه به میزان لازم
- 1 فنجان غوره غوره
- شیره یا شکر به میزان دلخواه