

رازهای ساده، اما جادویی برای خوشمزه شدن حلیم گندم

4 فروردین 1402

حلیم یکی از محبوب‌ترین غذاها به خصوص در ماه مبارک رمضان است.

طرز تهیه این غذا که از ترکیب گندم و گوشت تهیه می‌شود، بسیار آسان است، اما برای خوشمزه شدن آن باید نکاتی را رعایت نمایید. اگر قصد دارید برای افطارتان یک حلیم خوشمزه بپزید، فوت و فن‌هایی که در این بخش ارائه نموده ایم، به کمکتان خواهد آمد.

تهیه حلیم با گوشت مناسب

برای تهیه یک حلیم خوشمزه و کشدار باید به نوع گوشت آن توجه کنید. گوشت قرمز با استخوان (گردن، سرسینه یا دنده گوسفندی) مناسب‌ترین گوشت برای طبخ حلیم است. همچنین برای تهیه حلیم خوشمزه باید به مقدار گوشت نیز توجه کنید و نسبت گوشت به سایر مواد را ۱ به ۲ در نظر بگیرید مثلاً برای به ازای ۱ کیلوگرم گندم، ۵۰۰ گرم گوشت استفاده کنید.

اگر گوشت قرمز دوست ندارید، می‌توانید حلیم را با مرغ و گوشت بوقلمون نیز تهیه کنید، اما خوش طعمی آن به نسبت کمتر است.

جدا پختن گندم و گوشت

برای خوشمزه‌تر شدن حلیم بهتر است گندم و گوشت را باهم نپزید بلکه هر کدام را به صورت جداگانه پخته و پس از پخت کامل با هم مخلوط کنید.

از بین بردن بوی زهم گوشت

یکی از رازهای خوشمزه شدن حلیم و گرفتن بوی زهم گوشت استفاده از کمی دارچین یا چوب آن، در هنگام پخت گوشت قرمز خواهد بود.

کوبیدن گوشت

برای تهیه حلیمی کشدار و خوشمزه، گوشت مورد استفاده برای حلیم را پس از پختن باید از استخوان جدا کرده سپس با گوشت کوب بکوبید. به هیچ وجه برای له کردن گوشت حلیم نباید از روش چرخ کردن یا میکس کردن در غذاساز استفاده کنید.

استفاده از بلغور گندم

شما می‌توانید حلیم را با بلغور یا گندم پوست کنده هم درست کنید، اما نتیجه کار با بلغور بهتر می‌شود. بلغور گندم را یک شب قبل خیس کنید و آب آن را چند بار عوض کنید.

جدا کردن پوست گندم

برای تهیه حلیم با گندم پوست دار بعد از پخت گندم و لعابدار شدن آن، به کمک یک صافی، پوسته‌ها را جدا کنید. سپس گندم صاف شده را کم‌کم به گوشت کوبیده اضافه کنید و با گوشت کوب بکوبید تا گوشت از هم باز شود و با گندم کاملاً یکدست شود.

هم زدن گندم

هنگام پخت حلیم باید دائم گندم را هم بزنیید تا ته نگیرد. بهتر است از ظروف تفلون و نچسب استفاده کنید. در زمان پخت گندم کف روی آن را بردارید و حرارت را روی حالت ملایم قرار دهید. موقعی که گوشت را به گندم اضافه می‌کنید، از یک قاشق غذا خوری روغن استفاده کنید.



انتشارات رویای آبی

استفاده از نخود در حلیم

برخی افراد برای از بین بردن بوی زهم گوشت حلیم و لعابدار شدن، در تهیه حلیم گندم از نخود هم استفاده می‌کنند.

سفت نکردن حلیم

برای اینکه حلیم شما سفت نشود، نگذارید تمام آب حلیم تبخیر شود، بلکه بعد از اینکه آب اضافه حلیم تبخیر شد، حرارت را ملایم و پس از جا افتادن، شعله را خاموش کنید.

افزودن شیر به حلیم

در اصفهان برای تهیه حلیم خوشمزه بعد از پخت گندم و صاف کردن و پوره نمودن آن، به آرامی به آن شیر اضافه می‌کنند روی حرارت قرار می‌دهند تا کاملاً با شیر بپزد و طعم آن را بگیرد و بافتی کشدار پیدا کند. سپس مخلوط به دست آمده را با گوشت پخته شده مخلوط می‌کنند.

شعله کم و پخت خوب حلیم

یکی از رازهای خوشمزه شدن حلیم پخت خوب و جا افتادن این غذا است. معمولاً برای پخت حلیم، به ۸ تا ۱۰ ساعت زمان نیاز است. هر چقدر حلیم بیشتر روی شعله با حرارت کم چند ساعت بپزد، خوشمزه‌تر می‌شود.