

طرز تهیه ته تالی خوشمزه

21 اسفند 1401

ته تالی یا تتالی از غذاهای محلی استان مرکزی و شهر اراک است، دلیل نامگذاری آن نیز به این خاطر می‌باشد که در قدیم در شهر اراک به ماهیتابه، تال می‌گفتند و چون گوشت را برای پخت ته تال می‌گذاشته‌اند، به آن ته تالی می‌گویند.

در واقع ته تالی نوعی تاس کباب با گوشت چرخ کرده است و به دو صورت آبدار و بدون آب، معمولاً همراه با نان یا برنج و سبزی تازه سرو می‌شود.

مواد لازم

گوشت چرخ کرده ۴۰۰ گرم / پیاز ۲ عدد / سیر ۳ حبه / سیب زمینی ۳ عدد / گوجه فرنگی ۳ عدد / رب گوجه فرنگی ۱ ق غذاخوری / گرد غوره ۱/۲ ق چای خوری / آب جوش ۱.۵ پیمانه / نمک، زردچوبه، فلفل سیاه به مقدار لازم / پودر سیر، فلفل قرمز

طرز تهیه ته تالی

ابتدا یک عدد پیاز را رنده ریز کنید و خوب فشار دهید تا آب اضافی آن خارج شود سپس گوشت چرخ کرده و نمک و زردچوبه و پودر سیر و فلفل قرمز را اضافه کنید و خوب ورز دهید تا منسجم شود. سپس مخلوط گوشتی را به مدت ۳۰ دقیقه داخل یخچال قرار می‌دهیم تا خودش را گرفته و منسجم شود.

داخل یک قابلمه مقداری روغن ریخته تا داغ شود سپس پیاز دیگر را نگینی ریز خرد کنید و به همراه کمی زردچوبه و فلفل سیاه تفت دهید تا سبک و شیشه‌ای شود سپس پوره سیر و رب گوجه را اضافه کرده و تفت داده تا رب خوش رنگ شود.

مواد گوشتی را از یخچال خارج کنید به اندازه گردو برداشته و در دست پهن کنید سپس روی سس قرار دهید و با کفگیر کمی فشار دهید سپس سیب زمینی‌های حلقه شده به قطر ۱ سانت را روی گوشت چیده و در ادامه گوجه فرنگی حلقه شده را نیز روی سیب زمینی‌ها قرار دهید.

وقتی همه مواد را به ترتیب چیدید مقداری گرد غوره را روی مواد ریخته و آب جوش بریزید وقتی شروع به قل زدن کردن درب قابلمه را گذاشته و اجازه دهید با شعله ملایم پخته و مواد نرم و سس غلیظ شود. ته تالی خوشمزه را به همراه نان و یا سبزی میل کنید.

سایر نکات

- در صورت علاقه می‌توانید فلفل دلمه ای را نیز همانند گوجه و سیب زمینی برش داده بچینید.
- این غذای خوشمزه و لذیذ را هم می‌توانید همراه برنج و یا نان میل کنید.
- می‌توانید از مقداری زعفران دم‌کرده نیز در سس ته تالی استفاده کنید تا غذا عطر بهتری به خود بگیرد.