

طرز تهیه خشکاوچ با باقالی تازه

29 اردیبهشت 1404

باقالی خشکاوچ یکی از غذاهای محلی گیلانی هاست که بیشتر در فصل بهار و با رویش باقالی های تازه درست می کنند. پیشنهاد می کنیم الان که فصل باقالی تازه است و به وفور یافت می شود حتما این غذای خوشمزه را تهیه و در کنار خانواده میل کنید.

مواد لازم

باقالی تازه یک پیمانه

سیر تازه ۴ حبه

شوید تازه یک مشت

تخم مرغ ۲ عدد

زردچوبه، فلفل سیاه و نمک به میزان لازم

روغن زیتون یا کره به میزان لازم

طرز تهیه

ابتدا سیر رنده شده را حدود دو دقیقه در روغن زیتون یا کره تفت دهید و به آن زردچوبه و فلفل سیاه اضافه کنید. سپس باقالی تازه پوست گرفته شده را به آن بیفزایید و خوب تفت دهید. سپس شوید تازه یا خشک را اضافه کنید و یک لیوان آب جوش بریزید و اجازه دهید تا باقالی ها بپزد حواستان باشد بیش از حد نپزد که له شود.

وقتی باقالی ها پخت و آب آن کشیده شد نمک اضافه کنید و تخم مرغ را داخل آن بشکنید و درب ظرف را بگذارید تا تخم مرغ ها بپزد. شما می توانید تخم مرغ ها را جداگانه هم زده و سپس روی مواد بریزید یا بدون هم زدن زرده و سفیده، آنها را به خشکابیچ خود اضافه کنید. بعد از ۱۵ دقیقه خشکابیچ آماده است و می توانید آن را با کته، چلو یا نان سرو و نوش جان کنید.