

طرز تهیه خورش کدو حلوایی

12 آذر 1402

خورشت کدو حلوایی یکی از انواع خورشتهای خوشمزه و لذیذ است که بافتی نرم و طعمی ترش و شیرین دارد و افراد زیادی طعم و مزه آن را می‌پسندند، این خورشت خیلی راحت درست می‌شود و برای تنوع و تجربه متفاوت از طعم‌ها بسیار مناسب است.

مواد لازم برای ۴ نفر	
پیاز بزرگ	۱ عدد
گوشت گوساله	۵۰۰ گرم
رب گوجه فرنگی	۱ قاشق غذا خوری
نمک و فلفل سیاه	به مقدار لازم
زردچوبه	به مقدار لازم
پودر سیر و پاپریکا	به مقدار لازم
رب انار ملس	۴ تا ۵ قاشق غذاخوری
زعفران دم‌کرده غلیظ	به مقدار لازم
آلو	چند عدد
آب جوش	دو کاسه
چوب دارچین	۲ تکه
کدو حلوایی	حدود ۳۵۰ گرم

طرز تهیه خورش کدو حلوایی

مرحله اول

برای تهیه خورش کدو حلوایی ابتدا در یک قابلمه مقداری روغن بریزید و روی حرارت ملایم قرار دهید تا داغ شود، سپس پیاز را نگینی خرد کنید و در روغن داغ تفت دهید تا سبک و طلایی رنگ شود بعد از آن گوشت را مکعبی و در اندازه‌های دلخواه برش دهید و به پیازها اضافه کنید.

مرحله دوم

سپس گوشت‌ها را خوب تفت دهید تا تمام قسمت‌های گوشت کامل سرخ شود و رنگ آن‌ها تغییر کند، بعد از آن مقداری فلفل سیاه، زردچوبه، و کمی پودر سیر و پاپریکا را اضافه کنید و کمی تفت دهید تا

عطر ادویه‌ها آزاد شود و رنگ زردچوبه باز شود.

مرحله سوم

بعد رب گوجه فرنگی را اضافه کنید و تفت دهید تا رنگ رب باز شود و بوی خامی آن از بین برود و خوب سرخ شود، سپس رب انار و چوب دارچین را هم به مواد اضافه کنید و کمی تفت دهید، به جای چوب دارچین می‌توانید از پودر دارچین استفاده کنید.

مرحله چهارم

مرکز مشاوره
مال فوب
ازدواج، خانواده
دکتر کبری درویش پیشه
دکتری روانشناسی تربیتی
باجوز سازمان نظام روانشناسی ایران
حضور و تلفنی
۰۹۱۰۲۹۰۴۷۵۸

سپس مقداری زعفران را در یک ظرف کوچک بریزید و کمی آب جوش روی آن بگیرید و اجازه دهید تا دم بکشد، بعد از آن مقداری زعفران دم‌کرده غلیظ را به مواد اضافه کنید و هم بزنید تا رنگ و عطر و طعم زعفران کاملاً با مواد ترکیب شود.

مرحله پنجم

بعد با توجه به ذائقه و دلخواه خودتان تعدادی آلو را تمیز بشورید و به سس گوشت اضافه کنید و سپس آب جوش را روی مواد بریزید و به مدت ۲ ساعت اجازه دهید تا روی حرارت ملایم خورشت کاملاً بپزد و جا بیفتد بعد نمک را به آن اضافه کنید.

مرحله ششم

سپس به اندازه ۲ تا ۳ ملاقه از سس گوشت را داخل یک تابه بریزید و کدوهای را پوست بگیرید و بشورید و به شکل حلقه‌ای خرد کنید و بعد در سس گوشت قرار دهید، سپس تابه را روی حرارت ملایم قرار دهید تا به مدت نیم ساعت تا با هم بپزند.

مرحله هفتم

بعد از این مدت تابه را از روی حرارت بردارید، توجه کنید کدوها زیاد نپزند چون له می‌شوند و شکل ظاهری خود را از دست می‌دهند، سپس خورشت را هم که به مدت تقریباً ۳ تا ۴ ساعت کامل پخته شده و غلیظ شده است از روی حرارت بردارید.

مرحله هشتم

بعد از آن خورشت را که خوب جا افتاده است در ظرف مناسب بکشید و کدوها را در اطراف آن قرار دهید و خورشت کدو حلوایی را در کنار پلو زعفرانی و ته دیگ و همراه با سالاد، ترشی و انواع دورچین به عنوان یک غذای مجلسی و مناسب سرو کنید.