

طرز تهیه خورش جعفری

7 اردیبهشت 1402

خورشت جعفری یکی از غذاهای بسیار محبوب و دلچسب گیلانی است که طرز تهیه بسیار ساده ای دارد و طعم لذیذ آن به گونه ای است که با انواع مختلف ذائقه ها هماهنگی پیدا می کند.

مواد لازم برای ۴ نفر

گوشت مرغ (ران، سینه یا فیله) یا گوشت چرخ کرده ۵۰۰ گرم

پیاز ۲ عدد

سبزی جعفری سرخ شده ۳۰۰ گرم

پرک [لیمو عمانی](#) یا آبغوره نصف پیمانه

بادمجان سرخ شده

زعفران دم کرده به مقدار لازم

نمک و فلفل سیاه به مقدار لازم

طرز تهیه خورش جعفری

مرحله اول

برای تهیه خورش جعفری مجلسی ابتدا جعفری را تمیز بشورید و بگذارید خشک شود و بعد ریز خرد و ساطوری کنید، سپس جعفری را در تابه به همراه روغن روی حرارت ملایم خوب تفت دهید تا رنگ سبزی کمی تیره شود.

مرحله دوم

بعد پیازها را نگینی خرد کنید و در یک تابه مقداری روغن بریزید و روی حرارت ملایم قرار دهید، وقتی روغن داغ شد، پیازها را در آن تفت دهید تا پیاز سبک و کمی طلایی رنگ شود.

مرحله سوم

سپس زردچوبه را به پیاز اضافه کنید و دوباره تفت دهید تا خوشرنگ شود، بعد نمک و فلفل سیاه را هم روی مواد بریزید و ۱ تا دو دقیقه تفت دهید تا عطر ادویه ها آزاد شود.

مرحله چهارم

در این مرحله تکه های مرغ را که به دلخواه و سلیقه خودتان از سینه، ران یا فیله مرغ انتخاب کرده اید در اندازه های دلخواه خرد کنید و در پیازها بریزید و تفت دهید تا خوب سرخ شوند. در این غذا می توان به جای مرغ از گوشت چرخ کرده استفاده کرد.

مرحله پنجم

حالا جعفری سرخ شده را به تکه های مرغ اضافه کنید و با هم کمی دیگر تفت دهید، تا خوب با هم مخلوط شوند و رنگ سبزی کمی تیره شود و عطر و طعم سبزی با مرغها ترکیب شود.

مرحله ششم

مقداری زعفران را همراه با کمی آب جوش بگذارید تا دم بکشد و بعد روی مرغ‌ها بریزید تا عطر و طعم و رنگ زعفران کاملاً به خورد مواد رود و مرغ‌ها طلایی و خوشرنگ شوند.
نکته: مقدار زعفران به سلیقه و ذائقه خودتان بستگی دارد.

مرحله هفتم

بعد مقداری آب به مواد اضافه کنید و درب ظرف را ببندید تا نیم ساعت با هم بپزند، بعد از این مدت پرک لیمو عمانی را به خورش اضافه کنید و دوباره یک ساعت اجازه دهید بپزد.
نکته: حتماً از پرک لیمو عمانی یا پودر داخل لیمو عمانی استفاده کنی چون پوست لیمو عمانی خورش را تلخ می‌کند.

مرحله هشتم

بعد از این‌که خورش جعفری خوب پخته شد و جا افتاد از روی حرارت بردارید و به آن بادمجان‌ها را اضافه کنید و در ظرف مناسب بکشید و همراه با پلو و [سالاد](#) و ترشی و انواع دورچین سرو کنید و لذت ببرید.