

طرز تهیه دوپپاززه میگو بندری و جنوبی اصیل و مخصوص

13 مرداد 1404

خدیجه نوروزی: همیشه پخت میگو به دلیل بوی زهم و لاستیکی شدن آن کار سختی است ولی مهم ترین نکته زمان پخت حداقل ۵ الی ۷ دقیقه برای آن است تا میگوی نرمی داشته باشیم. لذا درست است که دو پیاززه میگو طرز تهیه آسان و سریعی دارد و به راحتی تهیه می شود اما باید به نکات پخت این غذای جنوبی توجه کنید تا میگوی شما سفت نشود.

این غذای خوشمزه در کنار برنج سرو می شود و می توانید به دلخواه کنار آن سیب زمینی سرخ شده سرو کنید.

مواد اولیه

پیاز ۳ عدد

حریره سیر ۱ ق چ

فلفل قلمی تند ۱ عدد یا ۱ ق چ سس فلفل تند

زردچوبه ۱ ق چ

تخم گشنیز نیم کوب ۱ ق چ

ادویه کاری ۱ ق چ

فلفل سیاه

نمک میگو پلویی نیم کیلو

رب گوجه ۱ ق غ

سس تمرهندی ۱ ق غ

آب سه چهارم پیمانه

سیب زمینی ۳ عدد

طرز تهیه

پیازها را نگینی خرد و داخل روغن تفت دهید و سپس به آن حریره سیر، سس فلفل، زردچوبه، تخم گشنیز، فلفل سیاه و پودر کاری اضافه کنید و مجدداً تفت دهید.

در ادامه حرارت را بالا ببرید و میگوها را اضافه کنید. دقت کنید که میگوها نباید زیاد روی حرارت بماند وگرنه سفت می شود بنابراین بعد از دو دقیقه ای که میگوها روی حرارت ماند و آب آنها کشیده شد، رب گوجه فرنگی را اضافه کنید و تفت دهید تا رنگ رب باز شود. در ادامه نمک و سس تمرهندی را هم اضافه و مخلوط کنید.

سپس بلافاصله کمی آب اضافه کنید و زیر حرارت را کم کنید و اجازه دهید خورشت ده دقیقه با درب نیمه باز به روغن بیفتد.

سیب زمینی ها را نیز مربعی خرد و سرخ کنید و کنار دو پیازه به همراه برنج کته سرو کنید. نوش جان.