

طرز تهیه پنیر برشته ؛ غذای محلی و خوشمزه گیلانی‌ها

8 اردیبهشت 1401

پنیر برشته یک غذای شمالی است که از مواد ساده‌ای مانند پنیر، تخم مرغ و شوید تهیه می‌شود و زمانی کمی برای تهیه آن نیاز است.

پنیر برشته یکی از غذاهای سنتی گیلانی‌هاست که تهیه آن زمان کمی می‌برد و به نوعی فست فود محسوب می‌شود. از طرفی مواد اصلی آن در همه خانه‌ها پیدا می‌شود. در گیلان این غذا با پنیرهای محلی که بسیار خوشمزه هستند تهیه می‌شود، پنیر سیامزگی و پنیر خیکی از پنیرهای محلی گیلان است که در این غذا استفاده می‌شود. اما اگر شما به پنیر محلی دسترسی ندارید نگران نباشید چون می‌توانید این غذا را با پنیر ليقوان، پنیر سفید ساده یا لاکتیکی تهیه کنید.

مواد لازم برای تهیه پنیر برشته

پنیر لاکتیکی یا ليقوان: ۴۰۰ گرم

تخم مرغ: ۳ تا ۴ عدد

سیر: ۲ حبه

روغن یا کره: ۲ قاشق غذاخوری

شوید خشک: ۱ قاشق غذاخوری

زردچوبه: نصف قاشق چای‌خوری

نمک و فلفل: به میزان دلخواه

طرز تهیه پنیر برشته

۱- ابتدا پنیر را در ظرفی مناسب خرد کنید. اگر از پنیر محلی استفاده می‌کنید کمی آن را فشار دهید تا آبش گرفته شود. سپس سیر رنده شده را به آن اضافه کنید و مخلوط سیر و پنیر را هم بزنید.

۲- تابه را روی حرارت قرار دهید و مقداری کره یا روغن را به آن اضافه کنید تا کمی داغ شود. اگر از کره استفاده می‌کنید مواظب باشید کره نسوزد و به آرامی گرم شود.

- ۳- مخلوط پنیر و سیر را داخل تابه بریزید و به آرامی هم بزنید تا هم پنیر آب و هم خوب تفت داده شود.
- ۴- سپس تخم مرغ را در ظرفی جداگانه بشکنید و هم بزنید و بعد شوید و زردچوبه را به آن اضافه کنید. در اضافه کردن نمک دقت کنید. اگر پنیر شما شور است نباید نمک زیادی به مخلوط اضافه کنید.
- ۵- مخلوط شوید و تخم مرغ را به سیر و پنیر اضافه کنید و خوب هم بزنید تا تخم مرغ هم خوب بپزد.
- ۶- کل زمانی که برای آماده سازی این غذا نیاز دارید کمتر از ده دقیقه است.
- ۷- این غذا را می‌توانید در کنار برنج شمالی یا نان سرو کنید. پنیر برشته در عین حال که بسیار سریع تهیه می‌شود، مقوی نیز است. نوش جان.