

# طرز پخت خورش «به» اصفهانی

یکی از خوشمزه‌ترین غذاهای پاییزی و زمستانی که جزو غذاهای رسمی محسوب می‌شود و می‌توانید آن را برای مهمانی‌ها و مجالس خود تهیه کنید، خورش به است.

غذاهای سنتی اصفهان به اندازه مکان‌های گردشگری که دارد، جذاب و متنوع هستند. خورش به اصفهانی یک غذای سنتی و محلی است که دستور پخت آن از دروازه‌های اصفهان گذشته و به خانه تک تک ایرانی‌ها راه یافته است. این غذای خوشمزه و لذیذ دارای نکات پخت ریز و فراوانی است که ما در این دستور تهیه به آنها اشاره می‌کنیم.

## مواد لازم برای تهیه خورش به

زمان پخت: ۱۲۰

رب گوجه فرنگی: ۲ تا ۳ قاشق غذاخوری

آبلیمو: یک قاشق غذاخوری

شکر: یک قاشق غذاخوری

آلو خورشتی: ۱۰ الی ۱۲ عدد

به: ۳۰۰ گرم

پیاز: متوسط یک عدد

زعفران دم کرده: یک دوم پیمانه

گوشت گوسفندی: ۴۰۰ گرم

نمک، فلفل، پودر سیر و دارچین: به مقدار لازم

روغن: به مقدار لازم

## بهترین طرز تهیه خورش به

به منظور تهیه خورش به باید گوشت را خرد کنید طوری که اندازه‌های

آن نه خیلی درشت و نه خیلی ریز باشد و لقمه‌ای خرد کنید.

سپس مقداری روغن داخل قابلمه ریخته و روی شعله گاز قرار دهید. هنگامی که گرم شد مقداری گوشت را داخل آن تفت دهید تا آب اضافی کشیده شود و سپس میوه به را پوست کنده و حبه‌ای به اندازه قندهای درشت خرد کرده و داخل قابلمه بریزید و با گوشت تفت دهید. برای جلوگیری از سیاه شدن به می‌توانید مقداری آبلیمو داخل آن بریزید.

پیازها را به باید به شکل خالی خرد کرده و داخل روغن تفت دهید تا سبک و طلایی رنگ شوند.

سپس گوشت را به آن اضافه کنید و کمی فلفل سیاه و پودر سیر روی آن بپاشید تا بوی زهم گرفته شود و سپس تفت بدهید.

هنگامی که رنگ گوشت تغییر کرد باید مقداری هم زردچوبه به آن اضافه کنید تا طعم بهتری بگیرد.

پس از آن یک لیتر آب را داخل قابلمه بریزید و شعله را ملایم کنید تا گوشت با پیاز و ادویه جاتی که تفت داده شده بود به تدریج بپزند.

هنگامی که گوشت پخت باید رب گوجه فرنگی را داخل ظرفی جدا تفت بدهید و بعد درون آب گوشت بریزید و کمی به خرد شده و آلو بخارا و دارچین داخل قابلمه بریزید.

اگر آلوها سفت هستند، بهتر است دو ساعت قبل از اینکه آن را داخل خورش بریزید، داخل مقداری آب سرد خیس کنید و بعد آب آن را خالی کنید و درون خورش بریزید.

در صورتی که تمایل داشتید خورش به مزه ملس داشته باشد می‌توانید یک قاشق شکر داخل آن بریزید و وقتی که پختن خورش تمام شد و جا افتاد کمی زعفران دم کرده داخل آن بریزید تا عطر و طعم غذا بیشتر شود.

بعد از گذشت ۳۰ دقیقه خورش شما جا می‌افتد و می‌توانید آن را از روی حرارت بردارید تا به هایی که داخل خورش قرار دارد له نشود.

اکنون خورش به اصفهانی شما تهیه شده و می‌توانید آن را در کنار انواع برنج کته یا برنج آبکشی نوش جان کنید و از خوردن آن لذت ببرید.