

آش زغال اخته

14 آبان 1402

مواد لازم

زغال اخته/ ۱ کیلوگرم

پیاز متوسط/ ۳ عدد

سبزی شامل گشنیز، جعفری و شوید/ ۵۰۰ گرم

رشته (آشی)/ ۱/۲ بسته

آب/ ۲ لیتر

لوبیا چیتی/ ۲ پیمانه

نمک و فلفل/ به مقدار لازم

طرز تهیه:

پیازها را خرد کرده و سرخ کنید. سبزی را پس از شستن خرد نموده و کنار بگذارید

لوبیا را که از شب قبل خیس کرده‌اید بپزید. زغال اخته و پیاز را داخل دو لیتر آب بریزید، لوبیا پخته شده را نیز به آن اضافه کنید و اجازه دهید تا بپزند.

در مرحله آخر سبزی‌های خرد شده و نمک و فلفل را بیافزایید و رشته آش را خرد کنید و داخل آش بریزید و اجازه دهید تا جا بیفتد.