

خورشت کدو حلوایی با گوشت بروجردی

28 آذر 1403

خورشت کدو حلوایی، خورشتی مخصوص فصل پاییز است که بسیار لذیذ و خوشمزه است و پخت آن در شهرهای مختلف متفاوت است.

این خورشت یک انتخاب مناسب برای سفره یلدایی است البته برای کسانی که عاشق کدو حلوایی هستند. این خورشت خوشمزه با گوشت قرمز یا مرغ طبخ می شود که ما در این مقاله طرز تهیه خورشت کدو حلوایی بروجرد را آموزش داده ایم.

مواد لازم برای ۴ نفر

گوشت قرمز ۴ قطعه بزرگ (بهتر است از سردست گوساله باشد)

پیاز ۲ عدد

آب جوش ۲ لیوان

زردچوبه ۱ قاشق چای خوری

پیاز خرد شده ۱ عدد

کدو حلوایی ۴۰۰ گرم

نمک ۱ قاشق چای خوری

فلفل سیاه ۱ قاشق چای خوری

زعفران به میزان لازم

شکر ۲ قاشق غذاخوری

سرکه ۴ قاشق غذاخوری

طرز تهیه

ابتدا گوشت را داخل داخل قابلمه با روغن تفت می دهیم و بعد از اینکه کمی تفت داده شدند یک عدد پیاز خرد شده را اضافه می کنیم و بلافاصله دو لیوان آب جوش به قابلمه اضافه می کنیم و اجازه می دهیم گوشت به مدت ۳ ساعت بپزد.

برای کاهش زمان پخت می توانید گوشت ها را در زودپز بریزید. در فاصله ای که گوشت می پزد، کدو را خرد می کنیم. سعی می کنیم از قسمت هایی استفاده کنیم که ضخامت بیشتری دارد. تخمه های کدو را جدا می کنیم و آن را به شکل مکعبی برش می زنیم و پوست آن را می گیریم. مقداری روغن در ماهیتابه می ریزیم و کمی زردچوبه اضافه می کنیم و یک عدد پیاز خرد شده را داخل ماهیتابه می ریزیم و بعد از کمی تفت کدو حلوایی ها را اضافه می کنیم. نیازی نیست پیازها کاملا سرخ شود.

حالا گوشت را هم به همراه آب گوشت داخل ماهیتابه می ریزیم و یک قاشق چای خوری فلفل سیاه و ۴ قاشق زعفران دم کرده به آن اضافه می کنیم. ریختن شکر و سرکه به اختیار خودتان است اما معمولا در خورشت بروجردی سرکه با شکر یا شیره انگور را می ریزند. این دو را هم به خورشت اضافه می کنیم. درب خورشت را می گذاریم و اجازه می دهیم به مدت ۴۰ دقیقه روی حرارت باشد تا کاملا جا بیفتد. از آنجا که کدو حلوائی زود پخته می شود ما زمان زیادی نیاز نداریم. خورشت که کمی غلظت پیدا کرد آماده سرو است. نوش جان.