

طرز تهیه آش رشته شمالی

شمالی ها و علی الخصوص مازندرانی ها آش رشته را به سبک خودشان تهیه می‌کنند و معمولاً برای نذری ها از طرز تهیه ای که در ادامه به آن اشاره می‌کنیم استفاده می‌کنند.

در ادامه مواد لازم برای تهیه آش رشته شمالی را مشاهده می‌کنید که مقدار این مواد برای 6 نفر در نظر گرفته شده است. در صورتی که تصمیم داشتید این غذا را برای تعداد نفرات بیشتری تهیه کنید باید با رعایت نسبت ها مقدار مواد اولیه را تغییر دهید.

مواد لازم برای تهیه آش رشته شمالی

- لوبیا چیتی : 1 استکان
- نخود : 1 استکان
- عدس : 1 و $\frac{1}{2}$ استکان
- ماش : $\frac{1}{2}$ استکان
- لوبیا سفید یا قرمز: $\frac{1}{2}$ استکان
- کشک: 350 گرم
- رشته آش: 1 بسته
- دوغ محلی: 1 لیتر
- پیاز بزرگ: 3 عدد
- سیر: 8 حبه
- تره: 2 دسته
- جعفری، گشنیز، نعنا : از هرکدام 1 دسته
- نمک و فلفل: به مقدار لازم
- روغن: به مقدار لازم
- آب قلم گاو: 1 لیتر
- آب : حدود 5 لیتر
- نعنا خشک: 2 قاشق غذاخوری

دستور پخت آش رشته شمالی

طرز تهیه آش رشته شمالی بسیار شبیه به آش رشته ای است که در سایر شهرها تهیه می‌شود با این تفاوت که داخل این آش رشته ماش هم ریخته می‌شود و باید در هر مرحله‌ای که عدس را خیسانده بودید ماش

را در کنار آن بخیسانید و اجازه بدهید که با هم بپزند.

باقی مراحل مانند تهیه آش رشته ای که برای شما شرح دادیم می‌باشد؛ با این تفاوت که معمولاً مازندرانیها از آب قلم گاو هم داخل آش رشته خود استفاده می‌کنند و در صورتی که آب قلم گاو را هم داخل آش رشته ریختید باید مقدار روغنی که در آن میریزید کمتر باشد.

در آش رشته شمالی از دوغ خانگی هم استفاده می‌کنند که برای این کار باید یک کیلو ماست که تقریباً ترش مزه شده است را با مقداری نمک و آب مخلوط کنید و داخل آش بریزید.



فوت و فن های تهیه آش

برای این که از چسبیدن رشته‌های آش به هم جلوگیری کنید باید قابلمه بزرگ تر انتخاب کنید تا حجم زیادی برای جوشیدن مواد کنار هم داشته باشد.

سبزی آش باید تقریباً درشت و بدون ساقه باشد و برای داخل آش از پیاز داغ فراوان استفاده کنید و قبل از اینکه کشک را داخل آش بریزید، مقدار نمک آن را تست کنید تا شور نشود. فراموش نکنید که روغن باعث میشود که آش رشته شما بهتر جا بیفتد پس باید به اندازه کافی داخل آش وجود داشته باشد.

با توجه به این که کشک باعث بریده شدن آش می‌شود نباید آن را در آش رشته بجوشانید. برای تزیین هم باید از قبل کشک حدود 20 دقیقه جوشانده شود.

برای اینکه آشتان بدرنگ نشود نباید موقعی که در حال پختن هست در قابلمه را بگذارید.

در صورتی که داخل آش از آب قلم استفاده می کنید باید روغن یا کره کمتری داخل آن بریزید