

طرز تهیه خورش کرفس مجلسی با گوشت

11 شهریور 1402

خورش کرفس یکی از خوشمزه ترین و اصیل ترین خورش های ایرانی است که به عنوان غذایی بسیار لذیذ و خوش عطر در مهمانی ها مورد استفاده قرار می گیرد. در این مطلب با طرز تهیه خورش کرفس و ترفندهای خوشمزه تر شدن آن آشنا می شوید.

مواد لازم برای تهیه خورش کرفس

گوشت (ترجیحا گوسفندی)	۵۰۰ گرم
کرفس	یک بوته کامل
نعنا پاک شده	۴۰ گرم
جعفری پاک شده	۱۰۰ گرم
پیاز متوسط	۱ عدد
آبغوره یا آبلیمو	نیم پیمانه
روغن	به میزان لازم
نمک ، فلفل، زردچوبه	به میزان دلخواه
سیر	یک حبه
لیمو عمانی (در صورت تمایل)	۳ عدد
زعفران دم کرده (در صورت تمایل)	۳ قاشق غذا خوری
رب گوجه فرنگی (در صوت تمایل)	۱ قاشق مربا خوری
آماده سازی:	۴۵ دقیقه
زمان پخت:	۱۲۰ دقیقه
مجموع زمان پخت:	۱۶۵ دقیقه

طرز تهیه خورش کرفس مجلسی

ابتدا پیاز و سیر را خرد کرده و در ظرف مناسب تفت می دهیم تا کمی بلوری شود، لازم نیست پیاز را سرخ کنید.

بهتر است درب ظرف را ببندید تا پیاز در بخار کمی نرم شود.

سپس گوشت قطعه قطعه شده را به آن اضافه کرده، با شعله زیاد کمی تفت می دهیم و کمی هم می زنیم مراقب باشید در این مرحله گوشت آب نیندازد که سفت می شود.

در ظرف را می بندیم. می گذاریم به مدت یک دقیقه گوشت سرخ شود و شروع به پخت کند.

سپس کمی حرارت را پایین می آوریم ، کم نمی کنیم، تا گوشت تغییر رنگ دهد.

لفل و زردچوبه را به گوشت اضافه کرده و مخلوط می کنیم. حرارت را کم می کنیم.

آب جوشیده به گوشت خورش اضافه کرده و می گذاریم گوشت با حرارت ملایم بپزد.

سبزی ها را خرد کرده و در روغن کمی سرخ می کنیم.

ساقه کرفس را به اندازه ۲ تا ۳ سانتی متر برش زده و در روغن تفت می دهیم تا کمی طلایی شود.

وقتی گوشت پخت نمک اضافه می کنیم و می گذاریم ده دقیقه با نمک بپزد.

سبزی و کرفس تفت داده شده و رب را به گوشت اضافه می کنیم و ظرف را روی حرارت ملایم می گذاریم تا خورش جا بیفتد.

اگر احساس می کنید آب خورش کم است ، کمی آب جوش اضافه کنید.

در این مرحله می توانید لیمو عمانی و زعفران دم کرده را اضافه کنید.

وقتی خورش جا افتاد کمی آبلیمو یا آبغوره اضافه می کنیم.

نوش جان