

طرز تهیه خورش سیب درختی

9 تیر 1401

خورش سیب درختی یکی از انواع غذاهای خوشمزه و سنتی کشورمان است که با رسی های مختلفی پخته می شود.

مواد لازم برای ۴ نفر	
گوشت گوسفندی	۲۰۰ گرم
سیب	۳ عدد
رب گوجه فرنگی	۲ قاشق غذاخوری
آلو قیسی	۱ لیوان
آب لیمو ترش تازه	۲ قاشق غذاخوری
آرد سفید	۲ قاشق غذاخوری
پودر دارچین	۱ قاشق چایخوری
شکر	۲ قاشق غذاخوری
پیاز	۱ عدد
سیر	۲ حبه

مرحله اول

برای تهیه خورش سیب درختی خوشمزه در ابتدای کار گوشت را به صورت مکعبی یکسان خرد کرده، سپس پیاز و سیر را با دندانهای ریز رنده، رنده می کنیم. در ادامه یک قابلمه مناسب روی حرارت ملایم قرار می دهیم.

مرحله دوم

حالا مقداری روغن مایع به قابلمه اضافه کرده و بلافاصله پیاز را می افزاییم، سپس تفت می دهیم تا پیاز سبک و شیشه ای شود. در ادامه سیر را به قابلمه اضافه کرده و به تفت دادن ادامه می دهیم تا عطر سیر آزاد شود.

مرحله سوم

در این مرحله گوشت را به همراه مقداری نمک، فلفل سیاه و زردچوبه به قابلمه اضافه کرده و تفت می دهیم تا گوشت تغییر رنگ بدهد. حالا رب گوجه فرنگی را به همراه پودر هل به قابلمه اضافه کرده و

مجددا تفت می دهیم.

مرحله چهارم

زمانی که بوی خامی رب گوجه فرنگی از بین رفت و کاملا سرخ شد، به اندازه ای که روی گوشت را بگیرد آب اضافه می کنیم، سپس درب قابلمه را بسته و اجازه می دهیم گوشت به مدت ۲ ساعت درون آب جوش بماند تا پخته شود.

مرحله پنجم

پس از گذشت این زمان، سیب ها را شسته و پس از جدا کردن پوست شان به صورت دلخواه خرد می کنیم. در ادامه یک تابه مناسب روی حرارت ملایم قرار می دهیم، سپس مقداری روغن مایع به تابه اضافه می کنیم.

مرحله ششم

حالا اجازه می دهیم روغن به خوبی گرم شود، سپس سیب های خرد شده را به همراه پودر دارچین به تابه اضافه کرده و تفت می دهیم تا سیب ها طلایی و نرم شوند. در ادامه آرد را به تابه افزوده و پس از کمی تفت دادن تابه را از روی حرارت بر می داریم.

مرحله هفتم

زمانی که گوشت کاملا پخت، سیب را به همراه آلو قیسی، شکر و آب لیمو ترش تازه به قابلمه اضافه کرده و مخلوط می کنیم. در ادامه اجازه می دهیم خورش به مدت ۳۰ دقیقه دیگر روی حرارت بجوشد تا کاملا جا بیفتد.

مرحله هشتم

پس از گذشت این زمان قابلمه را از روی حرارت برداشته، سپس خورش سیب درختی را درون ظرف مورد نظرمان می ریزیم. در نهایت خورش را به دلخواه با جعفری خرد شده تزیین کرده و به همراه پلو زعفرانی سرو می کنیم. نوش جان.