

آش ابودردا

23 اسفند 1401

در گذشته رسم بود که در روز **چهارشنبه سوری** آش ابودردا را به صورت دسته جمعی می‌پختند. گروهی از زنان همسایه یا فامیل دور هم جمع می‌شدند و با شور و شوق این آش را می‌پختند. پخت این آش در شیراز و خراسان بسیار مرسوم است. در برخی نقاط نیز به این آش گوشت قلقلی اضافه می‌کنند؛ این توپ‌های قلقلی گوشت را به نیت تک تک افراد خانواده در این آش می‌ریختند و نیت می‌کردند که همیشه سلامت بمانند.

معمولا با پخت این آش شفای بیماران را هم می‌خواهند. طرز تهیه این آش هم شبیه آش رشته است.

مواد لازم

سبزی آش: یک و نیم کیلوگرم

نخود گرد: ¼ لیوان

لوبیا چیتی: ¼ لیوان

عدس: یک لیوان

رشته آش: ۳۰۰ گرم

کشک: ۲ لیوان

نعنا خشک: ۴ قاشق غذاخوری

سیر داغ: ۵ قاشق غذاخوری

پیاز بزرگ: ۵ عدد

روغن مایع: به مقدار لازم

طرز تهیه آش ابودردا



۱. از شب قبل حبوبات را خیس کنید. بعد از گرفته شدن نفخ حبوبات، آن دسته از حبوباتی که زمان پخت بیشتری دارند را زودتر بپزید و بعد بقیه حبوبات را اضافه کنید.
۲. پیازها را نازک و خلالی خرد و پیازداغ آماده کنید.
۳. وقتی که حبوبات کاملا پخته شد، آن‌ها را با هم مخلوط و سبزی آش را با پیاز داغ اضافه کنید. صبر کنید سبزی آش ابودردا خوب بپزد.
۴. در بیست دقیقه پایانی پخت آش، رشته آش و کشک را به آش ابودردا اضافه کنید و اجازه دهید آش خوب جا بیفتد.
۵. نمک آش ابودردا را بعد از ریختن کشک و رشته آش اضافه کنید تا شور نشود.
۶. در پایان یک قاشق غذاخوری نعنا داغ به آش ابودردا اضافه و چند دقیقه بعد شعله را خاموش کنید. روی آش ابودردا چهارشنبه سوری را با پیاز داغ، سیر داغ و نعنا داغ و کشک تزیین کنید.
۷. در خراسان جنوبی آش ابودردا را با گوشت چرخ کرده قلقلی درست می‌کنند. اگر دوست دارید آش ابودردا چهارشنبه سوری مجلسی‌تری داشته باشید گوشت چرخ‌کرده مخلوط را به صورت قلقلی درست کنید و در ۵ دقیقه پایانی پخت به آش ابودردا اضافه کنید.