

آش زغال اخته

مواد لازم

زغال اخته / ۱ کیلوگرم

پیاز متوسط/ ۳ عدد

سبزی شامل گشنیز، جعفری و شوید/ ۵۰۰ گرم

رشته (آشی)/ ۱/۲ بسته

آب/ ۲ لیتر

لوبیا چیتی/ ۲ پیمانه

نمک و فلفل/ به مقدار لازم

طرز تهیه:

پیازها را خرد کرده و سرخ کنید. سبزی را پس از شستن خرد نموده و کنار بگذارید

لوبیا را که از شب قبل خیس کرده‌اید بپزید. زغال‌اخته و پیاز را داخل دو لیتر آب بریزید، لوبیا پخته شده را نیز به آن اضافه کنید و اجازه دهید تا بپزند.

در مرحله آخر سبزی‌های خرد شده و نمک و فلفل را بیافزایید و رشته آش را خرد کنید و داخل آش بریزید و اجازه دهید تا جا بیفتد.