

# خورشت فسنجان خوشمزه و مجلسی با گوشت قلقلی

15 دی 1404

فسنجان، این خورششت پرترفدار مخصوص ایرانی‌ها، در هر خطه و استانی به روشی طبخ می‌شود و انواع گوناگونی دارد که هرکدام ارزش بیش از یک بار امتحان کردن را دارند.

## مواد لازم

گوشت چرخ‌کرده ۳۵۰ گرم

مغز گردو ۲ فنجان

پیاز متوسط ۲ عدد

رب انار ۱/۵ فنجان

شکر در صورت تمایل

زعفران دم‌کرده به میزان لازم

نمک، فلفل و زردچوبه به میزان لازم

## طرز تهیه

### ۱. آماده کردن گوشت‌های قلقلی

برای درست کردن گوشت‌های قلقلی، ابتدا یک عدد از پیازها را رنده کرده، یا با گوشت‌کوب برقی یا دستگاه غذاساز کاملاً خرد کنید. آب پیاز را قدری بگیرید، سپس آن را همراه با گوشت چرخ‌کرده، قدری زعفران دم‌کرده و نمک و فلفل و زردچوبه در کاسه بریزید.

همه مواد را خوب باهم ورز بدهید. سپس از مخلوط گوشتی، گلوله‌هایی به اندازه کوچک‌تر از گردو درست کنید.

قابلمه‌ای را که برای پخت خورششت در نظر گرفته‌اید، همراه با یک قاشق غذاخوری روغن مایع، روی حرارت قرار بدهید. سپس گوشت‌های قلقلی را با فاصله از هم، داخل قابلمه چیده و اجازه بدهید تا سرخ بشوند.

بعد از اینکه یک سمت گلوله‌ها سرخ شدند و رنگشان تغییر کرد، آن‌ها را زیر و رو کنید تا سمت

دیگرشان هم سرخ بشود. سپس گوشت‌های قلقلی سرخ شده را از قابلمه خارج کنید و کنار بگذارید.

## ۲. آسیاب کردن گردوها

مغز گردوها را در آسیاب خانگی یا چرخ‌گوشت ریخته و کاملاً پودر کنید. همچنین برای پودر کردن آن‌ها می‌توانید از هاون خانگی استفاده کنید تا گردوها علاوه بر پودر شدن، حسایی روغن بیندازند.

## ۳. آماده کردن خورش

بعد از اینکه گوشت‌های قلقلی سرخ و گردوها آسیاب شدند، نوبت به آماده کردن خورش می‌رسد. یک عدد پیاز باقیمانده را به صورت نگینی ریز خرد کنید. سپس آن را در همان قابلمه‌ای که گوشت‌های قلقلی را سرخ کردید، بریزید.

پیازها را تا زمانی تفت بدهید که سبک و شفاف شوند، گردوها را هم به قابلمه اضافه کرده و آن‌ها را هم کمی تفت بدهید. نمک، فلفل، زردچوبه و زعفران دم‌کرده را هم در همین مرحله به مواد اضافه کنید.



در مرحله بعد، رب انار را به مخلوط پیاز و گردو اضافه کنید. انتخاب رب انار به سلیقه خودتان بستگی دارد. چنانچه خورش فسنجان را ترش می‌پسندید، از رب انار ترش استفاده کنید و چنانچه اهل فسنجان ملس هستید، به سراغ رب انار ملس بروید. همچنین می‌توانید از رب انار خانگی که خودتان در فصل پاییز تهیه کرده‌اید، استفاده کنید.

در هر صورت، بنا به ذائقه خودتان و طعمی که از خورش فسنجان می‌پسندید، قدری شکر به ترکیب اضافه کنید. پس از این‌که رب انار هم حرارت دید و با مواد ترکیب شد، ۲ لیوان آب به قابلمه اضافه

کنید و اجازه بدهید تا مواد روی حرارت متوسط رو به کم، بپزند.

بعد از گذشت شش ساعت، گوشت‌های قلقلی را به قابلمه اضافه کرده و طعم خورش را بچشید. چنانچه شیرینی آن مدنظرتان نبود، شکر بیشتری اضافه کنید.

سپس مجدداً یک ساعت دیگر اجازه بدهید تا مواد روی گاز بمانند و قل بخورند. پس از گذشت این مدت، رنگ خورش تیره‌تر شده و آب آن کشیده می‌شود. در این صورت، خورش فسنجان با گوشت قلقلی شما آماده است. می‌توانید آن را با برنج کته یا آب‌کش شده سرو کنید.

همچنین چنانچه در فصل انار هستید و میوه انار تازه در دسترس دارید، می‌توانید روی خورش را با قدری دانه انار تزیین کنید.