

دستور پخت آش امام قزوین

آش امام قزوین به عنوان یکی از نمادهای شهر قزوین می باشد. در شهر های دیگر به نام آش شله قلمکار نیز معروف می باشد. از آش امام در روزهای سوگواری بیش تر استفاده می شود و به عنوان نذری دادن در ماه رمضان رواج دارد.

مواد لازم برای آش امام قزوین

- برنج ۲ پیمانه
- گوشت گوسفندی ۱ کیلو
- آب گوشت ۲ پیمانه
- پیاز داغ به میزان لازم
- پیاز درشت ۱ عدد
- ماش ۱ پیمانه
- بلغور ۱ پیمانه
- عدس ۱ پیمانه
- لوبیا چشم بلبلی ۱ پیمانه
- لوبیا قرمز ۱ پیمانه
- فلفل سبز ۱ یا ۲ عدد
- دارچین ۱ قاشق مربا خوری
- روغن مایه به مقدار لازم
- نمک، فلفل، زردچوبه و دارچین به مقدار لازم
- آب به مقدار لازم
- روغن مایه به مقدار لازم

مرحله اول: آماده سازی حبوبات

ابتدا تمامی حبوبات را شسته و در یک ظرف خیس می کنیم. به مدت ۱ شب استراحت می دهیم و در این مدت یکی دوبار آب حبوبات را عوض می کنیم. برنج و بلغور را در ظرفی جداگانه خیس می کنیم.

مرحله دوم: آماده سازی گوشت

گوشت را به همراه پیاز نگینی شده و کمی زردچوبه و روغن مایه در یک قابلمه مناسب تفت می دهیم و آب را به ترکیب گوشت و پیاز به همراه ادویه های مورد نیاز در دستور اضافه می کنیم. زمان می دهیم به مدت ۲ تا ۳ ساعت که کاملا گوشت پخته و نرم شود.

مرحله سوم: آماده سازی آش امام

حبوبات آماده سازی شده را در یک قابلمه مناسب ریخته به مقدار کافی آب میرزیم. زمان می دهیم به مدت ۳۰-۴۰ دقیقه که کمی حبوبات بپزد. برنج و بلغور را هم به صورت جدا گانه نیم پز می کنیم و کنار می گذاریم در این فاصله گوشت پخته شده را از قابلمه در می آوریم، و ریش ریش می کنیم. بعد از گذشت مدت زمان پخت حبوبات، برنج و بلغور را به همراه گوشت ریش ریش شده و به مقدار ۲ پیمانه آب گوشت را به آش امام اضافه می کنیم. کمی هم میزنیم و می چشیم که در صورت نیاز ادویه های لازم را اضافه کنیم. فلفل سبز را در این مرحله به آش اضافه می کنیم در صورت تمایل.

مرحله چهارم: پایان کار

بعد از گذشت ۱ ساعت از پخت آش، آش امام قزوین آماده است در طرف مورد نظر کشیده و به همراه دارچین، تکه های گوشت و پیاز داغ و نعنا داغ به هر نوعی که می پسندید تزئین کنید.

دکتر کبری درویش پیشه

مرکز مشاوره

حال خوب

ازدواج ، طلاق ، خانواده ، تحصیلی

قزوین ، خیابان شهید بابایی،مقابل دادگستری قزوین

۰۹۱۰۲۹۰۴۷۵۸

باتعین وقت قبلی

۰۲۸۳۳۶۷۲۷۵۰