

طرز تهیه آب دوغ خیار تبریزی

19 مرداد 1404

آب دوغ خیار تبریزی یکی از غذاهای محبوب مردم آذربایجان است که در روزهای گرم تابستان جایگاه ویژه‌ای در سفره‌های محلی دارد. این غذا با طعم خنکی که دارد مناسب وعده‌های نهار و عصرانه تابستان است و از گرمادگی جلوگیری می‌کنند.

مواد اولیه

خیار متوسط ۴ عدد
ماست تازه پرچرب خامه ای ۱ پیمانه
دوغ خنک بدون گاز ۲ پیمانه
گردو خرد شده نصف پیمانه
کشمش پلویی نصف پیمانه
نان خشک تبریزی یا نان سنگک خشک شده به میزان لازم
سبزی‌های معطر تازه: ریحان، نعناع، شوید، مرزه، ترخون ۱ پیمانه خرد شده
گل محمدی خشک ۱ قاشق غذاخوری
نمک و فلفل سیاه به مقدار لازم
یخ به مقدار لازم



طرز تهیه

ابتدا خیارها را ریز خرد کنید. بهتر است از خیارهای تازه و بدون تخم استفاده کنید تا طعم غذا ملایم‌تر شود.

حتما از سبزی‌های تازه استفاده کنید و آنها را شسته و کاملاً آب آنها را بگیرید و به صورت ریز خرد

کنید. استفاده از سبزی‌های معطر متنوع از جمله ریحان، نعناع، شوید، مرزه و ترخون از ویژگی خاص آبدوغ خیار تبریزی است که آن را از سایر نسخه‌های این غذا متمایز می‌کند.

کشمش را با آب ولرم شسته و خشک کنید.

سعی کنید از نان خشک استفاده کنید و آنها را به تکه‌های کوچک بشکنید. استفاده از نان خشک تبریزی، یکی از تفاوت‌های بارز این نسخه از آبدوغ خیار با انواع دیگر آن است.

گردوها را به قطعات کوچک خرد کنید.

ماست را در یک کاسه بزرگ ریخته و با چنگال یا همزن دستی هم بزنید تا بافت آن یکدست و نرم شود. سعی کنید از ماست تازه استفاده کنید.

دوغ خنک را به آرامی به ماست اضافه کنید و به هم بزنید. میزان دوغ را با توجه به غلظت دلخواه تنظیم کنید؛ برخی دوست دارند آبدوغ خیار کمی غلیظ و کرمی باشد و برخی آن را رقیق‌تر می‌پسندند. برای یک نسخه کلاسیک و رستورانی، غلظت باید متعادل باشد تا در عین حال طعمی خوشایند و بافتی سبک ایجاد کند.

خیار را خرد کنید و به ماست اضافه کنید. در طرز تهیه آب دوغ خیار ساده خانگی انتخاب خیارهای تازه و بدون تخم از اهمیت زیادی برخوردار است. خیارهای قلمی و سفت، بهترین گزینه برای این غذا هستند چون بافت آنها پس از ترکیب با دوغ و ماست حفظ می‌شود.

سبزی‌های معطر، گردو، کشمش و گل محمدی خشک را به ترکیب ماست و دوغ اضافه کنید.

نمک و فلفل سیاه را به میزان دلخواه بزنید. تکه‌های نان خشک را در مرحله آخر اضافه کنید تا کمی نرم شوند اما بافت خود را حفظ کنند. در نهایت یخ‌های کوچک را اضافه کنید و غذا را خنک سرو کنید. نوش جان.