

# طرز تهیه آش رشته برای 30، 40 و 50 نفر

آش رشته به عنوان یک غذای اصلی یا یک پیش غذای کامل و خوشمزه در سفره ایرانی ها صندلی ویژه ای دارد.

این پیش غذای خوشمزه و سریع را به راحتی می توان در منزل طبخ کرد. اما در صورتی که مراسم یا مهمانی دارید با تهیه آش رشته برای 30، 40 و 50 نفر با ما همراه باشید تا با مقدار مواد این آش خوشمزه و طرز تهیه و نکات پخت آن آشنایی کامل داشته باشید.

## طرز تهیه آش رشته

| مواد اولیه برای 30 نفر |                   |
|------------------------|-------------------|
| 4 کیلو                 | سبزی آش           |
| 350 گرم                | کشک               |
| 5 حبه                  | سیر               |
| 700 گرم                | لوبیا قرمز        |
| 700 گرم                | عدس               |
| 400 گرم                | نخود              |
| 100 گرم                | لوبیا چیتی        |
| 350 گرم                | کشک               |
| به میزان لازم          | ادویه، نمک و فلفل |
| 1500 گرم               | رشته              |
| 4 قاشق غذاخوری         | نعنا              |
| به میزان لازم          | آرد               |
| مواد اولیه برای 40 نفر |                   |
| 4 کیلو و نیم           | سبزی آش           |
| 400 گرم                | کشک               |
| 5 حبه                  | سیر               |
| 800 گرم                | لوبیا قرمز        |

|                |                               |
|----------------|-------------------------------|
| 800 گرم        | عدس                           |
| 500 گرم        | نخود                          |
| 120 گرم        | لوبیا چیتی                    |
| به میزان لازم  | ادویه، نمک، فلفل              |
| 1500 گرم       | رشته                          |
| 4 قاشق غذاخوری | نعنا                          |
| به میزان لازم  | آرد                           |
|                | <b>مواد اولیه برای 50 نفر</b> |
| 5 کیلو         | سبزی آش                       |
| 500 گرم        | کشک                           |
| 5 حبه          | سیر                           |
| 900 گرم        | لوبیا قرمز                    |
| 900 گرم        | عدس                           |
| 500 گرم        | نخود                          |
| 200 گرم        | لوبیا چیتی                    |
| به میزان لازم  | ادویه، نمک و فلفل             |
| 2 کیلو         | رشته                          |
| 5 قاشق غذاخوری | نعنا                          |
| به میزان لازم  | آرد                           |

## طرز پخت حبوبات آش

24 ساعت قبل از تهیه آش رشته حبوبات خود را بپزید تا معده شما اذیت نشود. بهتر است در این زمان چند بار آب حبوبات خود را عوض کنید. سپس آن ها را با آب تازه بپزید و کنار بگذارید. به این نکته دقت داشته باشید که عدس زودتر از سایر حبوبات می پزد، بنابراین لازم نیست زمان زیادی را صرف پختن آن کنید.

## طرز تهیه آش رشته

بهتر است برای تعداد 30، 40 و 50 نفر یک قابلمه بزرگ برای آش خود در نظر بگیرید.

- قابلمه خود را آب کنید و روی حرارت بگذارید.
  - سبزی های آش رشته را که از قبل آماده نموده بودید، درون قابلمه ریخته و بگذارید سبزی کمی بپزد.
  - سپس حبوبات از قبل پخته شده را به سبزی خود اضافه نمایید و بگذارید به خوبی پخته شود.
  - در این مرحله، رشته ها را 3 قسمت کنید و به درون قابلمه خود بریزید.
  - پیاز داغ ها را درون قابلمه بریزید. (پیاز داغ به جا افتادن و خوشمزه تر شدن آش یاری می نماید.)
  - مقداری ادویه به آش خود اضافه کنید، سپس زیر حرارت را کم نموده و اجازه دهید آش شما جا بیفتد.
  - می توانید یک تابه بردارید، 2 قاشق روغن در آن بریزید و مقداری نعنا خشک به روغن خود اضافه کنید.
  - سپس نعنا خشک ها را برای تزیین آش رشته خود بهره ببرید.
  - بعد از پخت آش آن را در یک ظرف مناسب ریخته و روی آن را با کشک، نعنا خشک، پیاز داغ و سیر داغ تزیین کنید.
- آش رشته شما آماده است. نوش جان

## نکات مهم

- برای خوشمزه و مقوی شدن آش رشته خود، بر حسب ذائقه خود می توانید از آب قلم گوساله پخته شده بهره ببرید.
- دقت داشته باشید، وقتی روی آش را لعابی رقیق فرا گرفت، آش شما جا افتاده و قابل سرو است.
- اگر تعداد نفرات بیشتر یا کمتری برای مراسم خود در نظر گرفتید، با توجه به تعداد نفرات مواد را ضرب و تقسیم کنید.
- هرگز حین پخت آش کشک را اضافه نکنید زیرا جوشیدن آن به همراه آش هم طعم کشک را خراب می نماید و هم باعث بریده شدن کشک می شود.
- نمک را بعد از اینکه کشک و رشته را اضافه کردید به مقدار لازم به آش بزنید زیرا کشک و رشته هر دو شور هستند و افزودن نمک قبل از این دو می تواند باعث شور شدن آش شود.