

طرز تهیه خورش سیب گلاب

مواد لازم برای ۴ نفر	مقدار مواد
گوشت ران گوسفندی	۲۱۰ گرم
سیب گلاب	۴ عدد (متوسط)
شیره خرما یا انگور	۲/۳ پیمانه
پیاز داغ	۴ قاشق سوپخوری
آرد ذرت	۱ قاشق سوپخوری و نیم
نمک و فلفل	به میزان دلخواه
سرکه سیب	۳ قاشق سوپخوری

مرحله ۱: آماده‌سازی گوشت

ابتدا یک قابلمه مناسب بردارید و درونش کمی روغن بریزید، بذارید روی حرارت تا کمی داغ شود. وقتی روغن داغ شد، پیاز رو اضافه کنید و کمی تفت بدید تا طلایی بشه. حالا گوشت رو هم اضافه کنید و خوب تفت بدید تا رنگش تغییر کنه و کمی سرخ شود.

مرحله ۲: پخت گوشت

بعد، به اندازه کافی آب اضافه کنید تا گوشت داخلش بپزه و نرم شه. در قابلمه رو بذارید و حرارت رو کم کنید تا گوشت به آرامی بپزد و آبش کشیده شود.

مرحله ۳: تفت دادن سیبها

در حینی که گوشت داره می‌پزه، سیبها رو پوست بگیرید، هسته‌هاشون رو دربیارید و کنار بذارید. بعد یک تابه بردارید، کمی روغن توش بریزید و روی حرارت قرار بدید تا داغ شه. سیبها رو داخل تابه بریزید و کمی تفت بدید تا طلایی و نرم شوند.

مرحله ۴: اضافه کردن سیب و شیره به خورش

وقتی گوشت کاملاً پخت و نرم شد، سیبهای تفت داده شده، شیره خرما (یا انگور) و سرکه رو به خورش اضافه کنید. خوب هم بزنید تا همه چیز با هم مخلوط شود. اجازه دهید خورش برای حدود ۲۰ دقیقه دیگر بجوشد تا سیبها هم پخته و مزه‌ها به خوبی به هم برسند.

مرحله ۵: چاشنی و غلظت دادن به خورش

نمک و فلفل را به میزان دلخواه به خورش اضافه کنید و خوب هم بزنید تا چاشنی‌ها خوب با هم مخلوط شوند. در یک کاسه کوچک، آرد ذرت را با کمی آب سرد مخلوط کنید تا کاملاً حل شه، بعد این مخلوط رو به خورش اضافه کنید.

مرحله ۶: جا افتادن خورش

این کار باعث می‌شه خورش کمی غلیظ و یکدست بشه. بعد از اضافه کردن آرد ذرت، خورش را هم بزنید و اجازه دهید برای چند دقیقه دیگر بپزد تا جا بیفتد.

مرحله ۷: سرو خورش

حالا خورش آماده سرو است. اون رو از روی حرارت بردارید و در ظرف مناسبی بکشید. خورش سیب گلاب رو می‌توانید همراه با برنج سفید یا نان تازه سرو کنید. این خورش به خاطر داشتن سیب و شیره، طعمی ملایم و کمی شیرین داره که می‌تونه تجربه‌ی جدید و دلچسبی برای مهمان‌ها و خانواده‌تون باشه.