

طرز تهیه خورش گوجه سبز

خورش گوجه سبز یکی از خورش های خاص و خوشمزه ایرانی است که معمولا در فصل بهار درست می شود. این خورش خوشمزه طعمی ترش دارد و به همین دلیل برای کسانی که عاشق غذاهای ترش مزه هستند، یک گزینه بسیار مناسب می باشد.

| مواد لازم برای ۴ نفر | |
|----------------------|----------------|
| گوشت خورشتی یا مرغ | ۴۰۰ گرم |
| گوجه سبز | ۵۰۰ گرم |
| پیاز | ۱ عدد بزرگ |
| نعناع | ۱۰۰ گرم |
| جعفری | ۴۰۰ گرم |
| زعفران | ۱ قاشق غذاخوری |
| نمک و فلفل سیاه | به مقدار کافی |
| روغن و زردچوبه | به مقدار کافی |

مرحله اول

برای تهیه خورش گوجه سبز مجلسی ابتدا پیاز را به صورت نگینی خرد کرده و با کمی روغن در یک قابلمه مناسب تفت می دهیم تا جایی که پیاز سبک و کاراملی شود. در ادامه مقداری زردچوبه اضافه می کنیم و یک دقیقه دیگر به همراه پیاز تفت می دهیم تا یکدست شوند.

مرحله دوم

حالا گوشت را مانند خورش قورمه سبزی به صورت قورمه ای خرد می کنیم و به پیاز اضافه می کنیم. زعفران هم اضافه می کنیم و گوشت را خوب تفت می دهیم تا رنگش تغییر کند. حالا چند لیوان آب جوش اضافه می کنیم و به سراغ سبزی می رویم.

مرحله سوم

سبزی را به صورت ساطوری ریز خرد می کنیم، سپس به صورت جداگانه در یک تابه با کمی روغن تفت می دهیم تا سرخ شود. حالا سبزی را هم به قابلمه اضافه می کنیم و صبر می کنیم تا گوشت و سبزی بپزند و خورش

جا بیفتد.

مرحله چهارم

پس از اینکه آب خورش کم شد و روغن انداخت در ۳۰ دقیقه پایانی گوجه سبز را به همراه مقداری نمک و فلفل سیاه به خورش اضافه می کنیم. حالا صبر می کنیم تا خورش آبش کمتر شود و روغن بیندازد سپس به همراه برنج سرو می کنیم.