طرز پخت آش آلوچه

29 فروردین 1403

مواد لازم

برنج ریز ـ۱ استکان

نخودـ۱ لیوان

لوبیاـ۱ لیوان

سبزی (آش) پاک کردهـ۱ کیلوگرم

پیازـ۴ عدد

آلو ترشـ۱ کیلوگرم

نعنا خشکـ۴ قاشق غذا خوری

نمک و فلفل و زرد چوبهـبه مقدار لازم

طرز تهیه

نخود و لوبیارا از شب قبل خیس کرده.ابتدا پیاز را نگینی خرد کرده وتفت میدهیم.برنج راشسته و به همراه آب به پیاز اضافه می کنیم ومدتی بعد نخودو لوبیا رابه آن اضافه میکنیم.وقتی نخود ولوبیا نرم شد سبزی آش رابه آن اضافه میکنیم.

آلوی ترش را دریک قابلمه دیگرریخته وبایک استکان آب روی شعله ملایم قرارمیدهیم.تا آلوها نرم شود.

وقتی آلوهاآماده شد به مواد آش اضافه میکنیم.ونمک وفلفل رانیز اضافه میکنیم.اجازه میدهیم آش جابیفتد و لعاب دارشود.(می توان ازسبوس برنج نیزبرای لعاب آش استفاده کرد).

پیاز راخلالی خرد کرده وتفت میدهیم.نعناخشک رانیز تفت میدهیم .مقداری زردچوبه هم تفت میدهیم.

زردچوبه ومقداری پیاز داغ را۱۰دقیقه قبل از اتمام پخت به آش اضافه میکنیم.تا عطر وطعم پیاز در آش مشخص باشد.

وقتی آش آماده شد باپیاز داغ باقیمانده ونعنا داغ ونخود و لوبیا آش راتزیین میکنید.ونوش جان فرمایید.