

غذا های محلی روستای آبخوره

26 بهمن 1402

زن روستایی مشکه برقی را به کار انداخت تا با سرعت بچرخد و ماست را تبدیل به کره ودوغ کند. در کنار آن یکی از خانم ها با چکش روی سر گردو ها می کوبید تا مغز را از پوسته جدا کند. یکی دیگر شیره انگور را داخل کاسه های کوچک می ریخت . هر کدام از این زنان با سلیقه در خانه سخت مشغول کار بودند. نانوائی سنتی [روستای آبخوره](#) در بخش دشتابی شهرستان بوئین زهرا نیز پخت نان را شروع کرده بود . مشتریان به نوبت چندین قرص نان مورد نیاز خود را خریداری وبه سر سفره ها می بردند. داخل اتاق سفره ی گستره شد ودرون آن انواع لبنیات محلی قرار داشت . تمامی آنچه دیده می شد از جمله: ماست , پنیر کوزه ی , روغن حیوانی با رنگ زعفرانی و خوش عطرش و دیگر مواد همه دسترنج همین زنان کدبانو ی روستای آبخوره بود. در این روستا غذا های محلی چون :آش رشته, قیمه نثار, آش ترش, کله جوش, یارمه چلو و رشته پلو هم پخت می کنند .