

پوره سیبزمینی با خامه ترش؛ یک میان وعده جذاب

26 مرداد 1405

خدیجه نوروزی: با کمی خامه ترش، پنیر چدار و یک ذره رزماری، می‌توانی یک میان‌وعده جذاب بسازی که هم بزرگ‌ها را راضی کند و هم کوچک‌ها را. کافی است سه قدم ساده را دنبال کنی تا این ترکیب گرمی و خوش‌عطر آماده شود.

پوره سیبزمینی با خامه ترش دقیقاً از همین دست است. با بافتی لطیف که مثل ابر روی زبان آب می‌شود و عطری از کره و شیر که دل هر مهمانی را می‌برد، این پوره ساده اما همه‌پسند، کنار خورش‌ها و غذاهای گوشتی سفره‌ات را کامل می‌کند.

مواد اولیه

سیبزمینی ۱.۵ کیلوگرم
شیر ۳۷۵ گرم
کره ۹۰ گرم
خامه ترش ۱۲۰ گرم
پنیر چدار رنده‌شده به مقدار دلخواه
نمک به مقدار لازم
فلفل سیاه به مقدار لازم

طرز تهیه

سیبزمینی‌ها را اول خوب بشوید. برای اینکه هم طعم و هم مواد مغذی‌شان حفظ شود، بهتر است آن‌ها را بخارپز کنید. اگر دستگاه بخارپز ندارید، سیبزمینی‌ها را داخل قابلمه‌ای با مقداری آب و نمک بگذارید تا کاملاً مغزپخت و نرم شوند.

سیبزمینی‌های پخته را در حالی که هنوز داغ هستند پوست بگیرید. با رنده ریز یا گوشت‌کوب آن‌ها را کاملاً له کنید تا هیچ گلوله‌ای باقی نماند و بافتی یکدست به دست بیاید. حالا این پوره را به یک تابه روی حرارت ملایم منتقل کنید.

شیر را کم‌کم و در چند مرحله به پوره اضافه کنید و مدام هم بزنید تا شیر کاملاً جذب سیبزمینی شود. سپس کره را بیفزایید و هم بزنید تا با گرمای پوره ذوب شده و بافتی براق و نرم ایجاد کند.

وقتی پوره به غلظت مناسبی رسید، حرارت را روی کمترین درجه بگذارید. پنیر چدار رنده‌شده و خامه ترش را اضافه کنید. نمک و فلفل سیاه را اندازه بگیرید و همه را هم بزنید تا پنیر کاملاً ذوب شود و پوره

حالت کشسانی و لطیف به خود بگیرد.