

چلوخورش تبری هویج با طعمی بی نظیر

خورشت هویج از دسته خورش های اصیل ایرانی و دارای مزه خاصی است. علاقه مندان به غذاهای تبریزی می توانند در برنامه غذایی خود، خورش هویج را که همراه با آلو پخته می شود قرار دهند. این غذا هم می تواند به صورت ترش و ملس و هم شیرین طبخ شود. گوشت بوقلمون و مرغ هم می تواند جایگزین مناسبی برای گوشت موجود در این خورش باشند. در هویج مقدار زیادی کاروتن وجود دارد و رنگ نارنجی این گیاه هم به همین دلیل است.

مواد لازم برای تهیه چلوخورشت هویج تبریزی با گوشت و آلو

- گوشت گوساله ۷۵۰ گرم
- برنج ۱۰ پیمانه
- هویج ۱ کیلوگرم
- آلو خشک ۲۵۰ گرم
- پیاز ۲ عدد
- شکر به میزان لازم
- زعفران ساییده شده ۲ قاشق غذاخوری
- روغن به میزان لازم
- نمک و زردچوبه به میزان لازم

طرز تهیه چلوخورشت هویج تبریزی با گوشت و آلو

مرحله اول

ابتدا برنج ها را پاک کنید. سپس در ظرفی بریزید و آنها را چند بار با آب سرد بشویید تا کمی از خاک یا گرد موجود شسته شود و چندین بار آب را خالی کرده و دوباره پر کنید. پس از آنکه تیرگی آب موجود در برنج رو به زلالی رفت، ظرف آن را از آب ولرم به همراه دو سوم نمک پر کنید و کنار بگذارید تا چند ساعتی برنج ها خیس بخورند.

مرحله دوم

قابلمه را روی حرارت قرار دهید تا کمی داغ شود. پس از آن پیاز را به همراه روغن اضافه کنید و کمی تفت دهید. به مواد داخل قابلمه به مقدار لازم ادویه اضافه کنید.

مرحله سوم

پس از آن که مواد به خوبی تفت داده شد باید گوشت را اضافه کنید و خوب هم بزنید تا مواد آغشته شوند و رنگ گوشتها تغییر کند.

مرحله چهارم

پس از تغییر رنگ گوشت‌های داخل قابلمه، سه لیوان آب به قابلمه اضافه کنید تا گوشتها بپزند.

مرحله پنجم

در این مرحله ابتدا باید هویج‌ها را بشویید. سپس آنها را خالی خرد کنید تا مانند سیب زمینی خالی شوند.

مرحله ششم

ماهیتابه را روی حرارت بگذارید و مقداری روغن به آن اضافه کنید. هویج‌ها را به روغن اضافه کنید و به خوبی هم بزنید تا تفت داده شوند.

مرحله هفتم

آلو و هویج‌های تفت داده شده را به مواد داخل قابلمه اضافه کنید تا خوب بپزند.

مرحله هشتم

در این مرحله به سراغ پخت برنجتان بروید. قابلمه‌ای بزرگ را از آب پر کنید و روی حرارت بگذارید تا جوش بیاید. برنج‌های خیس خورده شده را آبکشی کنید و به قابلمه اضافه کنید. سپس بعد از جوشیدن، نمک را به همراه روغن اضافه کنید تا بجوشد.

مرحله نهم

پس از ده الی پانزده دقیقه جوشیدن برنج‌ها، آنها را درون یک ظرف آبکش، آبکشی کنید. آب سرد را روی برنج بریزید و نمک‌های اضافی برنج‌ها را به این صورت بشویید.



مرحله دهم

برای پخت برنج، قابلمه‌ای را روی حرارت بگذارید و کف آن را کمی روغن بریزید و ته دیگ مورد علاقه‌تان را کف آن بچینید و برنج را به آرامی به قابلمه اضافه کنید. یک قاشق روغن بریزید و درب قابلمه را با دم‌کنی ببندید.

مرحله یازدهم

حرارت شعله را کم کنید، شعله پخش‌کن بگذارید و قابلمه برنج را روی آن قرار دهید تا دم بکشد.

مرحله دوازدهم

پس از دم کشیدن برنج، آن را درون یک دیس بکشید و روی آن را به همراه ترکیب زعفران و برنج تزئین کنید. همچنین درون یک ظرف دیگری خورش خود را بریزید.

مرحله سیزدهم

در آخرین مرحله پخت خورش، زعفران را به همراه مقداری شکر و نمک به خورش اضافه کنید و اجازه دهید تا با مواد دیگر بجوشد و مخلوط شود. در این هنگام خورش هویج تبریزی شما آماده سرو است.

نکات کلیدی برای تهیه چلوخورشت هویج تبریزی

- ترشی و میزان شیرینی غذا بستگی به ذائقه شما دارد بنابراین می‌توانید مقدار آن را کم و زیاد کنید.
- این غذا می‌تواند با مرغ و یا حتی گوشت بوقلمون طبخ شود.
- بهتر است برای تهیه آن به جای هویج از زردک استفاده کنید، اما به علت آن که هویج همیشه در دسترس است بیشتر با آن

تهیه میشود.

- می‌توانید برای ترش شدن بیشتر خورشت از آب لیمو استفاده کنید.
- زعفران باید در مرحله آخر اضافه شود.