

کوفته انار و گردوی مجلسی ؛ غذای مخصوص شب یلدا

کوفته انار و گردو می تواند یک خورش عالی برای شب یلدا باشد. درست کردن آن هم راحت است هم زمان زیادی نمی برد و ترکیب گوشت با آب انار هم موجب شده تا طعم فوق العاده ای به خود بگیرد. حتما کوفته انار و گردو را برای مهمانان درست و سفره شب یلدا را زیبا کنید.

مواد لازم برای تهیه کوفته انار برای ۴ نفر

گوشت چرخ شده ۴۰۰ گرم (ترکیب گوساله و گوسفندی)

آب انار ۲ پیمانه

گردو پودر شده ۶ قاشق غذاخوری

پیاز رنده شده ۳ عدد متوسط

تخم مرغ یک عدد

مرزه خشک یک قاشق غذاخوری سرخالی

نعنا خشک یک قاشق غذاخوری سرخالی

آویشن خشک یک قاشق غذاخوری سرخالی

زردچوبه یک و نیم قاشق چای خوری

ادویه کاری یک قاشق چای خوری

سماق ۲ قاشق چای خوری

نمک به میزان لازم

فلفل سیاه یک قاشق چای خوری سرخالی

آرد سوخاری ۳ قاشق چای خوری

رب انار ۲ قاشق غذا خوری

رب گوجه فرنگی یک قاشق غذاخوری

طرز تهیه کوفته انار مجلسی

برای پخت این غذا به دو ساعت زمان احتیاج داریم. ابتدا گوشت چرخ کرده را داخل یک ظرف می ریزیم. آب دو عدد پیاز رنده شده را می گیریم و با گوشت مخلوط می کنیم. ۳ قاشق غذاخوری آرد سوخاری، ۳ قاشق غذاخوری از پودر گردو، یک قاشق چای خوری زردچوبه، یک قاشق چای خوری ادویه کاری، دو قاشق چای خوری سماق، یک عدد تخم مرغ، یک قاشق غذاخوری سرخالی آویشن، نعنا خشک، مرزه خشک، کمی نمک و فلفل

سیاه را نیز به ترکیب گوشت اضافه می کنیم و با دست ورز می دهیم. حالا به اندازه گردو از مواد بر می داریم و قل قلی می کنیم و کنار می گذاریم.

داخل ماهیتابه روغن می ریزیم و کوفته ها را سرخ می کنیم. زمانی که همه کوفته ها سرخ شدند از ماهیتابه خارج می کنیم و شروع به آماده کردن سس این غذا می کنیم.

یک عدد پیاز رنده شده ای که داشتیم را داخل روغن تفت می دهیم تا طلایی شود. زمانی که طلایی شد ۳ قاشق باقی مانده از پودر گردو را به آن اضافه می کنیم و ۵ دقیقه تفت می دهیم. نصف قاشق چای خوری زردچوبه اضافه می کنیم و مجدد تفت می دهیم. یک قاشق غذاخوری رب گوجه فرنگی را نیز اضافه و تفت می دهیم تا رنگ رب باز شود. در ادامه دو قاشق رب انار را اضافه و تفت می دهیم البته نیاز نیست زیاد تفت دهیم. دو پیمانه آب انار را اضافه و مخلوط می کنیم تا سس به جوش بیاید. در این مرحله نمک و شیرینی و ترشی سس را تنظیم می کنیم.

زمانی که سس به جوش آمد کوفته ها را داخل سس می گذاریم و اجازه می دهیم تا دو ساعت روی حرارت بماند و کاملاً بپزد. بعد از آماده شدن غذا را سرو و با دانه های انار تزیین می کنیم. امیدارم که برای شب یلدا این رسپی خوشمزه را درست کنید و از خوردن آن در کنار اعضای خانواده لذت ببرید.