

حلیم را با نخود بخورید

حلیم غذایی مناسب برای فصل زمستان است، به خصوص اگر نخود هم به آن اضافه شود؛ یعنی اگر می‌خواهید حلیم بپزید به دنبال حلیمی باشید که فقط از گندم درست نشده باشد. نخود گرم است و به گرمی حلیم کمک می‌کند. اضافه کردن دارچین به مقدار مناسب هم می‌تواند این حلیم را برای فصل سرما مناسب کند.

مواد لازم:

گندم پوست کنده: یک لیوان و نیم
نخود: یک دوم لیوان
گوشت گوسفند سردست: ۴۰۰ گرم
نمک: یک پنجم قاشق چای‌خوری
پیاز متوسط: دو عدد
آب گوشت: دو لیوان
دارچین: به مقدار لازم
شکر: به مقدار لازم
کره: چهار قاشق سوپ‌خوری

روش تهیه

۱. نخود را ۲۴ ساعت قبل از پخت خیس کنید. گندم را ۲۴ ساعت زودتر خیس کرده و با نمک بپزید. نخود را همراه با پیاز و گوشت پخته، سپس گوشت پخته را از آب و نخود جدا کنید و بکوبید تا رشته رشته شود.

۲. گندم را هم با کمی آب جوش در مخلوط‌کن بریزید تا کاملاً له شود. اما نخود را با کمی آب گوشت له کنید. این کار را هم می‌توانید در مخلوط‌کن انجام دهید.

۳. بقیه آب گوشت، نخود، گوشت و گندم له شده را با هم مخلوط کرده و در قابلمه‌ای بریزید و روی حرارت ملایم قرار دهید. حدود نیم لیتر آب به آن اضافه کرده و بگذارید حلیم به مدت نیم ساعت جا بیفتد. حواستان باشد که در این مدت حلیم مرتب هم زده شود تا ته نگیرد.