

خورش کدو تنبل

14 آبان 1404

مراحل تهیه

1- پیاز رو نگینی خرد کرده و تفت داده گوشت و ادویه ها رو اضافه و تفت میدهیم بعد آب ریخته تا بپزد. معمولاً سه ساعت زمان با شعله ملایم نیاز هست.

2- کدوی پوست کنده رو سرخ میکنیم و در اواسط پخت گوشت، اضافه میکنیم اگر کدو شیرین نبود میشه از شکر یا شیره استفاده کرد تا طعم خورش ملس بشه.. نیم ساعت آخر آلو و رب و نمک اضافه زمان داده تا جا بیافته. سپس در ظرف مورد نظر بریزین و در کنار پلو نوش جان کنید.

3- غوره را هم از خوشه جدا کنید و در کمی روغن تفت داده و با شعله کم زمان داده تا بپزد و بیست دقیقه ای زمان نیاز داره و در کنار خورش نوش جان کنید.

مواد لازم خورش کدو تنبل

1 بسته گوشت خورشتی

کدو تنبل مکعبی شده یک عدد کوچک

10 عدد آلو بخارا (قابل حذف)

1 عدد پیاز

نمک، فلفل، زردچوبه و رب گوجه به میزان لازم

1 فنجان غوره غوره

شیره یا شکر به میزان دلخواه