خورش کدو حلوایی

1 آبان 1401

کدو حلوایی یکی از خوردنی‌های روزهای بارانی پاییز است اما در کرمانشاه خورش کدو حلوایی وجود دارد. در این مطلب طرز تهیه خورش کدو حلوایی را به شما آموزش می‌دهیم.

مواد اولیه برای خورش کدو حلوایی

گوشت خورشتی باشد یعنی در قطعات متوسط یا کوچک قطعه قطعه شوند. مقدار آن در حدود ۳۰۰ گرم است.

کدو حلوایی حدود یک کیلوگرم

پیاز متوسط دو عدد

آلو بخارای شیرین ۱۰۰ گرم

نمک، فلفل، زردچوبه، روغن، دارچین و زعفران به مقدار لازم

طرز تهیه خورش کدو حلوایی

برای پختن این غذا از دستور زیر استفاده کنید:

آماده کردن آلو و کدو حلوایی

پیش از شروع پخت خورش، آلوها را حدود نیم ساعت در آب بریزید تا خیس شوند.

کدو حلوایی را برش بزنید. این برش‌ها باید در حد متوسط باشند و بهتر است از قطعات مربعی خودداری نمایید و آنها را کوچک‌تر برش بزنید.

سرخ کردن پیاز

در مرحله بعدی می‌توانید پیازها را سرخ کردن کنید. این پیازها را بر روی شعله ملایم قرار دهید تا طلایی رنگ شوند و سپس کدوهایی که برش زده‌اید را به این پیازها اضافه نمایید. اجازه دهید تا کدو به خوبی پخته شود و بوی خامی آن از بین برود.

تفت دادن گوشت

در مرحله بعدی باید گوشت را تفت دهید. بهتر است گوشت خیلی چرب نباشد تا خورش چربی نداشته باشد. گوشت‌ها را با پیاز تفت دهید تا کمی پخته شود. اجازه دهید تا این ترکیب بر روی شعله ملایم قرار گیرد که از سوخته شدن گوشت نیز جلوگیری شود. بهتر است که این کار را در یک قابلمه انجام دهید تا در مرحله بعدی برای پخته شدن گوشت و آب‌دار شدن خورش یک تا دو لیوان آب در درون آن بریزید. این کار موجب می‌شود تا ذره ذره با آب کم و بخار، این خورشت جا افتد و غلظت مناسبی داشته باشد.

اضافه کردن زعفران در این مرحله ضروری است.

افزودن آلو و کدو حلوایی

حالا باید آلوهای خیس شده را در خورش قرار دهید و علاوه بر آن کمی رب هم اضافه نمایید.

اجازه دهید تا خورش غلیظ شود. این زمان به صورت تقریبی دو ساعت خواهد بود. در نیم ساعت پایانی می‌توانید کدو حلوایی‌ها را در آب خورش قرار دهید زیرا هرچه زودتر این کار را کنید سبب له شدن تکه‌های کدو حلوایی می‌شود.

افزودن ادویه

در حین پخت خورش می‌توانید نمک و فلفل و زردچوبه را نیز اضافه نمایید تا خورش کدو حلوایی طعم بهتری پیدا کند.