

دو پیازه آلو ؛ غذای اصیل شیرازی که آلو ندارد

12 مرداد 1405

دو پیازه آلو، برخلاف نامی که این غذا دارد از هیچ نوع آلویی استفاده نشده است و شیرازی‌ها در گویش محلی خود به سیب زمینی آلو می‌گویند.

این غذا را می‌توان همراه با تخم مرغ تهیه و با نان میل کرد.

مواد لازم

پیاز: ۱ عدد متوسط

سیب زمینی: ۲ عدد

نمک، زردچوبه و فلفل سیاه: ۱.۲ قاشق چای خوری

طرز تهیه

برای تهیه دو پیازه آلو خوشمزه در ابتدای کار لازم است سیب زمینی‌ها را بخوبی شسته تا تمامی گل و لای آن از بین برود. در ادامه سیب زمینی‌ها را پوست گرفته و بصورت نگینی خرد کنید. یک تابه در ابعاد متوسط انتخاب کرده و به میزان مناسب روغن اضافه کنید و زمان دهید تا روغن داغ شود و سپس سیب زمینی‌ها را اضافه کرده تا تحت حرارت متوسط بخوبی سرخ شود در انتها سیب زمینی‌ها را از داخل تابه خارج کرده و کنار بگذارید.

در این مرحله پیاز را بصورت خالی و نازک خرد کرده و سپس به داخل تابه اضافه کنید. مقدار کمی روغن اضافه کنید و زمان دهید تا پیازها تحت حرارت ملایم سبک و کاراملی رنگ شود.

پس از سرخ شدن پیاز زردچوبه، فلفل سیاه و نمک را به تابه اضافه نمایید و شروع به تفت دادن کنید تا عطر ادویه‌ها بلند شود. حال سیب زمینی را به داخل تابه اضافه کرده و بخوبی ترکیب کنید تا کاملاً یکدست شود و در پایان تابه را از روی حرارت بردارید.

حال دو پیازه آلو آماده است، می‌توانید آن را در ظرف مخصوص خود سرو کرده و از سبزی خوردن، ترشی، خیارشور و ... همراه با آن استفاده کنید.

نکات طلایی

می‌توانید از چند عدد تخم مرغ در تهیه این غذا استفاده کنید تا مقوی‌تر گردد.

بنا به ذائقه خود می‌توانید از فلفل قرمز نیز استفاده کرده و این غذا را بصورت تند تهیه کنید.

استفاده از زعفران دم کرده و همچنین شنبلیله خشک شده عطر این غذا را دوچندان می‌کند.

می‌توانید ۱ الی ۲ عدد گوجه را نیز خرد کرده و همراه با پیاز تفت دهید و سپس به پوره سیب زمینی اضافه کنید.

در صورت دلخواه و برای مجلسی‌تر شدن این غذا می‌توانید از گوشت چرخ کرده نیز استفاده کنید.

در صورت دلخواه می‌توانید بجای تهیه سیب زمینی سرخ شده آن را به خوبی شسته و سپس آبپز کنید. پس از آنکه سیب زمینی‌ها به خوبی پخته شد آن را با گوشت کوب و یا پوره ساز له کنید و به مابقی مواد اضافه کنید.