

روش تهیه کال جوش با گردو و نعناداغ

7 آبان 1404

کال جوش یکی از غذاهای سنتی و محبوب در قدیم بود که به ویژه در روستاها پخت می شد. نسل امروز خیلی شناختی نسبت به این غذا ندارد و ممکن است خیلی ها نخورده باشند.

مواد اولیه برای تهیه کال جوش

کشک ۵۰۰ گرم

آب جوش ۵ پیمانه

پودر گردو ۱ پیمانه

پیاز ۲ عدد

سیر ۴ حبه

نعنا خشک ۳ قاشق غذاخوری

زردچوبه ۱ قاشق چای خوری

فلفل سیاه ۱ قاشق چای خوری

روغن کرمانشاهی یا مخلوط کره و روغن ۴ قاشق غذاخوری

نمک به اندازه کافی

طرز تهیه کال جوش

پیازها را به شکل نگینی خرد و در روغن کرمانشاهی یا مخلوط کره و روغن تفت دهید.

سپس حبه های سیر رنده شده را اضافه و تفت دهید.

کمی زردچوبه و فلفل سیاه اضافه کنید و در ادامه گردوها را با چاقو خرد و اضافه کنید و ۲ دقیقه تفت دهید.

سپس نعنا خشک را اضافه کنید. حواستان باشد شعله خیلی زیاد نباشد چرا که نعنا به سرعت می سوزد.

بعد از یک دقیقه تفت دادن نعنا، کشک غلیظ را اضافه کنید و ۵ تا ۶ لیوان آب جوش داخل قابلمه

بریزید و خوب هم بزنید تا کشک کاملاً باز شود.

دقت کنید کال جوش نباید خیلی غلیظ یا خیلی رقیق باشد و میزان آب بستگی به غلظت کشک شما دارد. نمک را هم در این مرحله اندازه کنید. حواستان باشد نمک زیاد نریزید چون کشک خودش شور است. کال جوش نباید بجوشد چون طعم خوشایندی پیدا نمی کند لذا بعد از ریختن آب جوش بالاسر غذا باشید تا کمی حرارت ببینید و قبل از جوش آمدن زیر حرارت را خاموش کنید.

در آخر کال جوش را با نعناداغ، تزیین کنید. کنار این غذا می توانید از پیاز خام استفاده کنید. نوش جان.