طرزتهیه خورش قیمه نذری

6 تیر 1404

خورش قیمه از اصیل ترین غذاهای ایرانی است که انواع بسیار متنوعی دارد.

مواد لازم برای ۴ نفر

گوشت گوسفندی ۴۰۰ گرم
پیاز ۲ عدد متوسط
رب گوجه فرنگی ۳ قاشق غذاخوری
لپه ۲ پیمانه
سیب زمینی ۲ عدد متوسط
لیمو عمانی ۴ عدد
گل سرخ و دارچین به مقدار کافی
نمک و فلفل سیاه به مقدار کافی
زردچوبه و روغن به مقدار کافی

طرز تهیه خورش قیمه نذری

مرحله اول

برای تهیه خورش قیمه به روش نذری ابتدا باید لپه را بخیسانیم. برای این منظور لپه را درون یک کاسه می ریزیم و تا یک بند انگشت بالاتر از سطح لپه ها آب اضافه می کنیم و اجازه می دهیم لپه ها یک شب خیس بخورند تا نفخ شان گرفته شود.

مرحله دوم

در این مرحله پیازها را به صورت نگینی خرد می کنیم، سپس قابلمه ای که برای پخت خورش در نظر گرفته ایم را روی حرارت قرار می دهیم و کمی روغن اضافه می کنیم. در ادامه پیازهای خرد شده را به قابلمه اضافه کرده و به خوبی تفت می دهیم.
مرحله سوم

پس از اینکه پیازها به خوبی سبک و شیشه ای شدند، گوشت را می شوییم و به صورت قیمه ای خرد می کنیم، سپس به قابلمه اضافه می کنیم. در ادامه مقدار فلفل سیاه و زردچوبه اضافه کرده و گوشت را به خوبی تفت می دهیم تا کمی سرخ شود.

مرحله چهارم

در این مرحله پس از اینکه گوشت رنگش تغییر کرد، رب گوجه فرنگی را اضافه می کنیم. رب گوجه

فرنگی را باید به خوبی تفت دهیم، این کار علاوه بر اینکه باعث خوشرنگ شدن خورش می شود، باعث می شود طعم و بوی خامی رب گوجه فرنگی گرفته شود.

مرحله پنجم

پس از اینکه رب گوجه فرنگی سرخ شد، ۴ پیمانه آب جوش به قابلمه اضافه می کنیم و اجازه می دهیم گوشت به مدت یک ساعت با حرارت ملایم بپزد. در همین حین لپه ها را آبکشی می کنیم و به همراه ۱ قاشق غذاخوری روغن مایع داخل یک قابلمه دیگر می ریزیم.

مرحله ششم

حالا قابلمه حاوی لپه ها را هم روی حرارت قرار می دهیم و لپه ها را دو دقیقه تفت می دهیم تا پس از پخت، خرد نشوند. در ادامه ۲ لیوان آب جوش اضافه می کنیم و اجازه می دهیم لپه ها نیز به مدت ۴۵ دقیقه تا یک ساعت بپزند.

مرحله هفتم

در این مرحله لیمو عمانی ها را با چنگال سوراخ می کنیم و درون یک لیوان حاوی آب قرار می دهیم تا تلخی شان گرفته می شود، یا اینکه می توانیم لیمو عمانی ها را از وسط نصف کنیم و تخمه هایشان را خارج کنیم تا خورش را تلخ نکنند.

مرحله هشتم

پس از اینکه لپه پخت، آنرا آبکشی می کنیم و به قابلمه حاوی گوشت اضافه می کنیم. دلیل اینکه لپه را به صورت جدا پختیم، این است که بعضی از لپه ها لعاب زیادی دارند و باعث می شوند که طعم خورش قیمه شبیه به آبگوشت شود.

مرحله نهم

حالا باید اجازه دهیم خورش با حرارت بسیار ملایم جا بیفتد و روغن بیندازد. در ۳۰ دقیقه پایانی لیمو عمانی را به همراه پودر گل سرخ و پودر دارچین اضافه می کنیم، سپس طعم خورش را می چشیم و نمک و ادویه های آنرا تنظیم می کنیم.

مرحله دهم

به این نکته توجه داشته باشید که به هیچ وجه پودر دارچین را ابتدای پخت به خورش اضافه نکنید، چون خورش را بد رنگ می کند. در حین جا افتادن خورش، سیب زمینی را اماده می کنیم، برای این منظور سیب زمینی ها را پوست می گیریم.

مرحله یازدهم

سپس به صورت خلالی نازک و یک اندازه خرد می کنیم. در ادامه سیب زمینی ها را با آب سرد می شوییم تا نشاسته اضافی شان به طور کامل از بین برود. اگر نشاسته سیب زمینی را نشوییم باعث چسبیدن آن به تابه و در نتیجه له شدن سیب زمینی ها می شود.

مرحله دوازدهم

در این مرحله سیب زمینی ها را با یک دستمال تمیز خشک می کنیم، سپس یک تابه مناسب روی حرارت قرار می دهیم و مقداری روغن اضافه می کنیم. پس از این اینکه روغن به خوبی داغ شد، سیب زمینی ها را به تابه اضافه می کنیم.

مرحله سیزدهم

پس از اینکه سیب زمینی را سرخ کردیم، آنها را روی دستمال حوله ای قرار می دهیم تا روغن اضافی شان گرفته شود. در پایان پس از اینکه خورش جا افتاد، آنرا به همراه سیب زمینی سرخ کرده در ظرف مورد نظرمان می کشیم و به همراه برنج سرو می کنیم.

گوشت مخصوص قیمه

اگر تمایل دارید خورش شما مانند خورش های نذری خوشمزه شود، حتما در انتخاب گوشت دقت کنید. نکته اول اینکه حتما از گوشت گرم برای تهیه قیمه استفاده کنید و نکته دیگر اینکه بهترین نوع گوشت برای پخت این غذا مغز ران گوساله یا سردست گوسفندی است.