

طرز تهیه آب دوغ خیار خوشمزه مجلسی

28 تیر 1401

در هوای گرم تابستان هیچ چیز مثل یک آب دوغ خیار خوشمزه و خنک نمی چسبد.

مواد لازم آب دوغ خیار برای ۴ نفر	
سیر	۴ تا ۵ حبه رنده شده
ماست	یک کیلو
نعنا، پونه، ریحان، شوید، جعفری، کمی تره	به میزان لازم
دوغ	به میزان لازم برای زمان سرو
نمک	به میزان لازم
گل محمدی	۲ قاشق غذاخوری
گردو ریز خرد شده	۵ قاشق غذاخوری
کشمش	۴ قاشق غذاخوری
شوید خشک	۱ تا ۲ قاشق غذاخوری
نان خشک	یک بسته
یخ	به میزان دلخواه
پودر طعم دهنده	۱ الی ۲ قاشق غذاخوری

طرز تهیه آب دوغ خیار خوشمزه مجلسی

مرحله اول

برای درست کردن آب دوغ خیار خوشمزه ابتدا خیار را تمیز شسته و روی تخته آشپزخانه قرار می دهیم و به شکل نگینی خرد می کنیم سپس سیر را رنده کرده و به آن می افزاییم.

مرحله دوم

در ظرفی خیار و سیر رنده شده را می ریزیم و سبزی خوردن که شامل نعنا، پونه، ریحان، شوید، جعفری و کمی تره می باشد را پاک کرده، بشویید و خرد کنید و به ظرف اضافه نمایید.

مرحله سوم

سپس گل محمدی خشک را اضافه می کنیم و پودر معطر را از ترکیب گل محمدی، شوید، ترخون، نعنا خشک را به یک اندازه می ریزیم و آسیاب می کنیم و به مواد قبلی می افزاییم.

مرحله چهارم

در انتها کشمش دم گرفته و گردوی که ریز خرد شده را به همراه شوید و نمک اضافه می کنیم. ماست را با کمی آب رقیق کرده و به مواد آب دوغ خیار اضافه می نماییم و همه مواد را با هم مخلوط می کنیم.

مرحله پنجم

ماست را زیاد رقیق نکنید در هنگام سرو دوغ را حتما سر سفره بگذارید تا هر کسی به اندازه ای که می خواهد آن را رقیق کند بعضی افراد ترجیح می دهند که آب دوغ خیار زیاد آبکی نشود.

مرحله ششم

می توانید آب دوغ خیار را داخل یخچال قرار دهید تا حسابی خنک شود یا از یخ استفاده کنید. اگر دوست داشته باشید می توانید کمی سیب ترش هم داخل آن رنده کنید طعم عالی می گیرد.

مرحله هفتم

یک نکته جالب این که می توانید به جای کشمش از انگور یا قوتی استفاده کنید واقعا مزه خاص و منحصر به فردی به آب دوغ خیار می دهد و شیرینی دانه های انگور در زیر دندان فوق العاده است.

مرحله هشتم

برای سرو این غذای خنک و خوشمزه نان خشک و دوغ را در زمان میل کردن به غذا اضافه کنید روی آن را با گردو، شوید، نعنا و گل محمدی می توانید تزئین کنید و در کنار خانواده میل کنید. نوش جان.