طرز تهیه خورشت فسنجان

19 تیر 1404

پخت خورشت فسنجان نیاز به صبر و حوصله زیاد دارد تا خوب روغن بیاندازد و غلظت داشته باشد، بنابراین بهتر است برای پخت این غذا حداقل ۴ ساعت زمان صرف کنید تا یک خورشت عالی با بهترین طعم را به خود و مهمانانتان تقدیم کنید.

مواد اولیه

مغز گردو ۵۰۰ گرم
پیاز رنده شده ۲ عدد
رب انار ملس ۵ قاشق غذاخوری
گوشت چرخ کرده ۴۰۰ گرم
زعفران دم کرده به میزان لازم
نمک، پودر پیاز، اورگانو، فلفل سیاه و شکر به میزان لازم

طرز تهیه

ابتدا گردوها را آسیاب کنید. دقت کنید گردوها را خیلی له نکنید و اجازه دهید موقع خوردن کمی زیر دندان بیاید.

گردوها را با حرارت متوسط بدون روغن حدود ۶ دقیقه تفت دهید و مدام هم بزنید تا نسوزد. این کار کمک می کند تا بوی خامی گردو از بین برود البته به روغن انداختن خورشت فسنجان نیز کمک می کند.

یک پیاز رنده شده را روی حرارت بگذارید تا آب آن کشیده شود و با کمی روغن آن را سرخ کنید. وقتی پیاز طلایی شد گردوها را اضافه کنید و ۳ دقیقه تفت دهید. ۱.۵ لیتر آب هم دمای محیط به قابلمه اضافه کنید. اول حرارت را زیاد کنید تا جوش بیاید وقتی جوش آمد زیر حرارت را کم کنید تا ریز ریز جوش بزند. قابلمه باید ۴ ساعت روی حرارت باشد.

نیم ساعت از پخت گردو که گذشت زعفران دم کرده را اضافه کنید.

در ظرفی جداگانه ۴۰۰ گرم گوشت را با یک عدد پیاز آب گرفته شده، نمک، اورگانو، پودر پیاز و فلفل سیاه ورز دهید و اجازه دهید کمی استراحت کند. می توانید به جای گوشت چرخ کرده از مرغ استفاده کنید.

دو ساعت که از پخت گردوها گذشت گوشت ها را قلقلی و با حرارت متوسط با روغن سرخ کنید و به خورشت اضافه کنید تا دو ساعت دیگر با حرارت کم بپزد. دقت کنید هنگام سرخ کردن به گوشت های

قلقلی شده زیاد قاشق نزنید که شکل خود را از دست ندهند.

بعد از گذشت ۳ ساعت از پخت، رب انار و نمک خورشت را اضافه کنید و طعم آن را بچشید. اگر دوست دارید خورشت شما کمی شیرین شود می توانید از یک قاشق مرباخوری شکر استفاده کنید. اگر ترش دوست دارید از رب انار ترش استفاده کنید.

یک ساعت آخر خیلی خورشت را با قاشق به هم نزنید تا خوب روغن بیفتد. برای روغن انداختن خورشت فسنجان در یک ساعت آخر ۳ تکه یخ قالبی داخل آن بیاندازید و نیم ساعت بعد ۳ تکه دیگر.

بعد از ۴ ساعت خورشت فسنجان شما آماده است. نوش جان.