طرز تهیه میرزا قاسمی اصیل گیلانی

1 شهریور 1401

میرزاقاسمی یکی از اصیل‌ترین غذاهای گیلانی است که با شنیدن نام گیلان همیشه به یاد آن می‌افتیم. این غذا به راحتی و با یک دستور ساده با موادی مانند بادمجان، گوجه فرنگی، سیر و تخم مرغ درست می‌شود.

مواد اولیه برای تهیه میرزا قاسمی

بادمجان: پنج عدد

گوجه فرنگی: سه عدد

سیر: سه حبه

تخم مرغ: ۲ عدد

زردچوبه: یک قاشق چای‌خوری

فلفل سیاه: ۱/۲ قاشق چای‌خوری

نمک: به میزان لازم

طرز تهیه میرزا قاسمی سنتی

یکی از معیارهای خوشمزه و خوش عطر بودن میرزا قاسمی، کبابی بودن بادمجان است. یکی از لذت‌های درست کردن میرزا قاسمی کبابی کردن بادمجان رای زغال است اما شاید شما به دلیل محدودیت زمانی یا حتی اجاق گاز منزل نتوانید این کار را انجام دهید.

۱ـ بادمجان‌ها را روی گاز با پوست کبابی کنید؛ آن‌ها را رای شعله مستقیم یا رای شعله پخش کن (برای جلوگیری از کثیف شدن اجاق گاز) قرار بدهید.

۲ـ اجازه دهید بادمجان‌ها کاملا سرخ و کبابی شوند. (برای اینکه از پخته شدن بادمجان‌ها اطمینان حاصل کنید، می‌توانید یک چاقو یا چنگال را در بادمجان‌ها فرا کنید؛ اگر چاقو به‌راحتی فرارفت، یعنی بادمجان کامل پخته شده است). آن‌ها را داخل سینی گذاشته و اجازه دهید کمی خنک شوند.

۳ـ پوست آن‌ها را به آرامی با دست جدا کنید (در این مرحله برای جلوگیری از سیاه شدن دستتان دستکش بپوشید).

۴- بادمجان‌ها را داخل ظرفی قرار دهید و با کارد ساطوری کنید یا با گوشت‌کوب آن را له کنید.

۵- پوست گوجه‌ها را بگیرید؛ می‌توانید گوجه‌ها را چند دقیقه در آب جوش قرار بدهید و بعد به آب سرد منتقل کنید تا پوستش راحت‌تر جدا شود.

۶- گوجه‌های بدون پوست را رنده یا پوره کنید.

۷ـ سیر را بکوبید یا رنده کنید. مقداری روغن در تابه بریزید و تابه را رای حرارت قرار بدهید. سیر را در تابه بریزید.

۸ـ زردچوبه و فلفل سیاه یا قرمز را اضافه کنید.

۹ـ در همان تابه و کنار سیر، تخم مرغ‌ها را بشکنید و هم بزنید. بعد سیر و تخم مرغ را از تابه خارج کنید.

۱۰ـ در همان تابه که سیر و تخم مرغ را سرخ کردید، پوره گوجه را بریزید.

۱۱ـ کمی تفت بدهید. بادمجان‌های ساطوری و له شده را اضافه کنید. اگر نیاز بود در این مرحله مقداری روغن اصافه کنید چون بادمجان‌ها روغن را جذب می‌کنند. بادمجان و گوجه را با هم مخلوط کنید. اجازه بدهید با حرارت متوسط بادمجان و گوجه با هم به خوبی پخته شوند.

۱۲ـ نمک را هم اضافه کنید. (میزان نمک و ادویه سلیقه‌ای ست و می‌توانید با چشیدن مواد، میزانش را کم و زیاد کنید.)

۱۳ـ بعد از اینکه بادمجان و گوجه به خوبی با هم ترکیب شدند و غذا به اصطلاح به روغن افتاد، مخلوط سیر و تخم مرغ را اضافه کنید.

۱۴- همه مواد را به خوبی هم زده و با هم مخلوط کنید. وقتی همه مواد با هم به خوبی مخلوط شدند. غذای شما حاضر است.

۱۵- میرزا قاسمی را به ظرف سرا منتقل کنید.