طرز تهیه کوفته تبریزی ساده

18 اردیبهشت 1403

کوفته تبریزی همانطور که از نامش بر می آید یکی از غذاهای بسیار معروف و دوست داشتنی شهر تبریز است. این غذای خوشمزه معمولا با گوشت قرمز درست می شود، اما بنا برسلیقه خود می توانیم آنرا با گوشت مرغ یا بوقلمون نیز درست کنیم.

مواد لازم برای ۴ تا ۶ نفر	
گوشت چرخ کرده	۵۰۰ گرم
سینه مرغ چرخ شده	۱۰۰ گرم
پیاز	۲ عدد
برنج	۱ پیمانه
لپه	۱ پیمانه
سبزی معطر	۱ دسته
پیازچه	۴ ساقه
سبزی معطر خشک	۲ قاشق غذاخوری
تخم مرغ	۱ عدد
رب گوجه فرنگی	۲ قاشق غذاخوری
نمک و فلفل سیاه	به مقدار کافی
گردو، آلو و پیاز داغ	به مقداری کافی

طرز تهیه کوفته تبریزی ساده

مرحله اول

برای تهیه کوفته تبریزی ساده و خوشمزه ابتدا لپه و برنج را از چند ساعت قبل درون دو کاسه آب به صورت جداگانه می ریزیم تا به خوبی خیس بخورند. سپس هر کدام را به همراه ۲ پیمانه آب داخل دو قابلمه جداگانه می ریزیم.

مرحله دوم

در این مرحله ۱ قاشق غذاخوری روغن به همراه مقداری نمک و زردچوبه به هر کدام از قابلمه ها اضافه می کنیم، سپس قابلمه ها را روی حرارت متوسط قرار می دهیم و اجازه می دهیم برنج و لپه به طور

کامل بپزند.

مرحله سوم

در این مرحله یکی از پیازها را به صورت نگینی ریز خرد می کنیم، سپس یک تابه مناسب روی حرارت قرار می دهیم و مقداری روغن اضافه می کنیم. در ادامه پیاز را به تابه اضافه می کنیم و به خوبی تفت می دهیم تا شیشه ای شود.

مرحله چهارم

در ادامه رب گوجه فرنگی را به همراه مقداری زردچوبه و فلفل سیاه به تابه اضافه می کنیم و مواد را به خوبی تفت می دهیم تا رب گوجه فرنگی به طور کامل سرخ شود. در ادامه ۳ لیوان آب جوش به تابه اضافه می کنیم.

مرحله پنجم

حالا اجازه می دهیم سس با حرارت بسیار ملایم بجوشد و کمی غلیظ شود. برای تهیه کوفته ابتدا برنج و لپه پخته شده را داخل یک کاسه مناسب می ریزیم، سپس به صورت نیم کوب له می کنیم. در ادامه پیاز باقیمانده را رنده می کنیم.

مرحله ششم

پیاز رنده شده را به همراه آبش به کاسه اضافه می کنیم. در ادامه گوشت و مرغ چرخ شده را به کاسه اضافه می کنیم، سپس سبزی کوفته را به صورت ساطوری ریز خرد می کنیم و به همراه تخم مرغ به کاسه می افزاییم.

مرحله هفتم

حالا مواد را به خوبی ترکیب می کنیم تا یکدست شوند، سپس به مدت ۱۰ تا ۱۵ دقیقه مواد را ورز می دهیم تا منسجم و یکدست شوند. حالا روی درب کاسه را با سلفون می پوشانیم و به مدت ۳۰ دقیقه درون یخچال قرار می دهیم.

مرحله هشتم

پس از گذشت این زمان کاسه را از یخچال خارج می کنیم، حالا با دست خیس به اندازه یک پرتقال از مایه کوفته بر می داریم و آنرا در کف دستمان باز می کنیم، سپس به دلخواه مقداری گردو، آلوی خیسانده شده و پیاز داغ در وسط آن قرار می دهیم.

مرحله نهم

حالا مایه کوفته را به صورت گرد درون دستانمان می پیچیم و به خوبی فشرده می کنیم. در ادامه پس از اینکه تمام کوفته ها آماده شدند، آنها را یک به یک با فاصله ۳۰ ثانیه درون سس می چینیم و سپس درب قابلمه را نیم باز می گذاریم.

مرحله دهم

حالا هر چند دقیقه یک بار مقداری از سس کوفته را با ملاقه روی کوفته ها می ریزیم و اجازه می دهیم کوفته ها به مدت یک تا یک و نیم ساعت با حرارت بسیار ملایم درون سس بمانند تا به طور کامل بپزند. در حین پخت باید کوفته ها را بچرخانیم تا به صورت یکدست بپزند.