



۲۰ هزار تومان



کمتر از



خورشت سیرقلیه

نوبرانه های بهاری

این خورشت خوشمزه یکی از غذاهای سنتی شمال کشور است که طعم به خصوصی دارد و برای تهیه آن اگر از مواد تازه مانند سیر تازه - که این روزها به وفور یافت می شود و از خواص سرشار آن آگاه هستید - استفاده شود، طعم آن را دلچسب تر تجربه خواهید کرد.



طرز تهیه



پوست پیاز را گرفته و خرد کرده و در تابه ریخته و با کمی روغن تفت داده و سرخ می کنیم. سینه مرغ را به اندازه دلخواه خرد کرده و شسته و به پیاز داغ اضافه کرده و کمی تفت می دهیم سپس لپه را شسته و همراه دو لیوان آب به آنها اضافه می کنیم و وقتی آب جوش آمد در قابلمه را گذاشته و حرارت را کم می کنیم. در این فاصله برگ های سیر را شسته و وقتی آب اضافه اش رفت به اندازه دلخواه خرد کرده و در تابه ریخته و با کمی روغن تفت می دهیم و وقتی کمی سرخ شد و عطر سیر در آمد کمی نمک، فلفل سیاه و زردچوبه به آن اضافه کرده و بعد از کمی تفت دادن از روی حرارت برمی داریم و وقتی تکه های مرغ پخت و آب خورشت کم شد آن را به مواد اضافه کرده و در قابلمه را می گذاریم تا خورشت جا بیفتد. سپس آب نارنج را هم اضافه کرده و بعد از کمی هم زدن تخم مرغ ها را در خورشت ریخته و در قابلمه را می گذاریم تا ببندد و در نهایت این خورشت خوشمزه را در ظرف مناسبی ریخته و با پلوی ایرانی سرو می کنیم.

مواد اولیه



- ۱ سینه مرغ کوچک: یک عدد (۸۰۰۰ تومان)
- ۲ لپه: یک پیمانه کوچک (۵۰۰۰ تومان)
- ۳ پیاز متوسط: یک عدد (۵۰۰ تومان)
- ۴ برگ سیر تازه: نیم کیلو (۳۰۰۰ تومان)
- ۵ آب نارنج: ۲ قاشق غذاخوری
- ۶ تخم مرغ: ۲ عدد (۳۰۰۰ تومان)
- ۷ روغن، نمک، فلفل سیاه و زردچوبه:

به میزان لازم



۱۰۰ دقیقه



کمتر از



خورشت باقالی سبز با گشنیز

سرشار از ویتامین

فصل بهار با نوبرانه های مخصوص به خودش رسیده و باید تا جای ممکن از این مواد تازه برای تهیه غذاهای روزانه استفاده کنیم و از خاصیت سرشار آنها نهایت بهره را ببریم. یکی از این نوبرانه ها باقالی تازه است که تا تمام نشده باید از آن استفاده کنیم.



طرز تهیه



پوست پیاز و سیر را گرفته و خرد کرده و در قابلمه ای ریخته و با کمی روغن سرخ کرده و در انتها زردچوبه و فلفل سیاه را به آنها اضافه می کنیم. سینه مرغ را به اندازه دلخواه خرد کرده و به پیاز داغ اضافه کرده و بعد از کمی تفت دادن دو لیوان آب و مقداری نمک به آن اضافه کرده و در قابلمه را گذاشته و حرارت را کم می کنیم تا بپزد. در این فاصله گشنیز را پاک کرده و شسته و وقتی آب اضافه اش رفت کمی خرد کرده و در تابه ای ریخته و با کمی روغن تفت می دهیم. وقتی تکه های مرغ پخت و آب خورشت کم شد، سبزی و باقالی را به آن اضافه کرده و کمی مواد را با هم مخلوط کرده و دوباره در قابلمه را می گذاریم تا سبزی و باقالی ها پخته و خورشت جا بیفتد و در نهایت آبلیموی تازه را به خورشت اضافه کرده و بعد از چند دقیقه آن را در ظرف مناسبی ریخته و با پلوی ایرانی سرو می کنیم.

مواد لازم



- ۱ سینه مرغ کوچک: یک عدد
- ۲ مغز باقالی تازه: ۲۵۰ گرم
- ۳ گشنیز: ۲۵۰ گرم
- ۴ پیاز بزرگ: یک عدد
- ۵ سیر: ۶ حبه
- ۶ آبلیموی تازه: ۲ قاشق غذاخوری
- ۷ روغن، نمک، زردچوبه و فلفل سیاه: به میزان لازم

سند و فاکتور فروش خودرو ام. وی. ام X33
به شماره شاسی NATGBAXK1D1026457
و شماره موتور MVM484FAFD026519
مفقود گردیده و فاقد اعتبار است.

دانشنامه کارشناسی صنایع دستی
دانشگاه هنر اصفهان خاتم سروین
مغزیان به شماره ملی 1292993138
ورودی ۸۴ فارغ التحصیل ۸۸ مفقود
گردیده و از درجه اعتبار ساقط است.

سند کمپانی خودرو سواری پژو ۲۰۶ مدل ۱۳۸۱ به
رنگ سفید صدفی روغنی شماره انتظامی ایران ۶۷
۸۹۶ د ۱۱ شماره موتور 10FSE33794563 شماره
شاسی 81605012 به نام زهرا بهرپرور مفقود
گردیده و فاقد اعتبار است.

برگ سبز و کارت موتور سیکلت CG125 مدل
۱۳۸۴ مشکی شماره پلاک ۱۷۱۱۴۷ ایران ۳۲۲
شماره موتور 10006 شماره شاسی 8300929
به نام علیرضا عابدی مفقود گردیده و از
درجه اعتبار ساقط می باشد.