

خورش مُتنجن؛ غذای اصیل ایرانی

این خورش، غذایی متعلق به زمان صفویه است که در مراسم و مهمانی‌های رسمی سرو می‌شده است.



مواد لازم برای ۴ تا ۶ نفر

- پیاز خردکرده ۱ عدد
- روغن به میزان لازم
- گوشت گوساله‌ی خردکرده ۵۰۰ گرم
- سیر ۲ حبه
- کره ۲۰ تا ۳۰ گرم
- ماست سفت ۲ پیمانه
- زعفران حل‌کرده ۳ قاشق سوپ‌خوری
- خلال بادام ۲ قاشق سوپ‌خوری
- نمک و فلفل به میزان لازم

روش تهیه

- *ابتدا یک عدد از پیازها را به صورت حلقه‌ای خرد کنید و با کمی روغن تفت دهید .
- *آن‌گاه گوشت را بیفزایید و تفت دهید .
- *بعد با مقدار کمی آب، بگذارید بپزد، در حدی که حدود ۱ پیمانه از آب گوشت باقی بماند .
- *حالا، یک عدد پیاز باقیمانده را نیز خرد کنید و با سیر و کره سرخ نمایید .
- *ماست و زعفران را مخلوط سازید و همراه با پیاز و سیر سرخ شده، داخل قابلمه بریزید و شعله را خاموش کنید .
- *اکنون خلال بادام، نمک و فلفل را به آن بیفزایید .

نکات

- *این غذا را می‌توانید با برنج هم میل کنید، ولی در اصل با نان خورده می‌شود.
- *توجه داشته باشید که پس از افزودن ماست به خورش آن را از روی حرارت بردارید.
- *می‌توانید در مرحله‌ی آخر، ۴ قاشق سوپ‌خوری سرکه‌ی انگور نیز به خورش تان بیفزایید.