

طرز تهیه خورش بادمجان با گوشت چرخ کرده + معرفی ادویه‌ها

خورش بادمجان با گوشت چرخ کرده را به راحتی با روش ساده ای که در این مطلب آموزش داده‌ایم می‌توانید در خانه درست کنید.

به گزارش سایت خبری پرسون، خورش بادمجان با گوشت چرخ کرده یکی دیگر از انواع روش های پخت برای خورش بادمجان است. در ادامه این مطلب با دستور تهیه خورش بادمجان با گوشت چرخ کرده آشنا خواهید شد.

برای تهیه خورش بادمجان با گوشت چرخ کرده بدون لپه به مواد غذایی زیر احتیاج داریم:

گوچه فرنگی : دو عدد
بادمجان سرخ شده : ۳ عدد
سیب زمینی : یک عدد
گوشت چرخ کرده : ۲۵۰ گرم
پیاز : دو عدد
رب گوچه فرنگی : دو قاشق غذاخوری
پودر لیمو عمانی و پودر سیر : ۲/۱ قاشق غذاخوری
فلفل : به مقدار لازم
نمک : به مقدار لازم
زردچوبه : به مقدار لازم

طرز تهیه خورش بادمجان با گوشت چرخ کرده

برای پخت خورش بادمجان ابتدا بادمجان ها را ورقه ورقه کنید سپس آنها را سرخ نمایید و روغن اضافی بادمجان ها را بگیرید. در مرحله بعدی دستور تهیه خورش بادمجان، گوچه ها را حلقه حلقه کنید و روی آنها مقداری نمک بریزید.

پوست سیب زمینی ها را بگیرید و آنها را به صورت حلقه ای خرد کنید و سیب زمینی ها را درون مقداری روغن سرخ کنید. پیاز را تفت دهید سپس گوشت و پیاز و نمک و فلفل و زردچوبه را درون ظرفی مناسب بریزید و گوشت را ورز دهید و کوفته ریزه درست کنید سپس کوفته های قلقلی را درون روغن سرخ کنید.

درون قابلمه ای مناسب پیاز رنده شده را تفت دهید سپس مقداری رب و پودر سیر و پودر لیمو عمانی و نمک و فلفل و زردچوبه و یک لیوان آب به پیاز اضافه کنید و بعد از اینکه سس مقداری غلیظ شد به ترتیب سیب زمینی ها و بادمجان سرخ شده و گوچه حلقه ای خرد شده و کوفته ها را درون قابلمه بریزید و اجازه دهید این غذای خوشمزه به خوبی جا بیفتد.