

نحوه درست کردن اشکنه کشک

اشکنه کشک یکی از پر طرفدارترین غذاهای خراسان شمالی است.

به گزارش پرسون از خراسان شمالی، اشکنه کشک یکی از خوشمزه ترین، ساده ترین و محبوب ترین غذاهای سنتی خراسان شمالی می باشد، اشکنه یکی از غذاهای اصیل و قدیمی بجنورد است که از زمانهای قدیم در سرزمین خراسان طبخ و طرفداران زیادی را به خود جلب کرده است.

توجه: در اشکنه از هیچ گونه مواد گوشتی استفاده نمیشود و غذای گیاهیست.

مواد لازم برای تهیه اشکنه کشک ساده

پیاز ۱ عدد

شنبلیله یا مرزه ۱ ق غذا خوری

سیب زمینی ۲ عدد

تخم مرغ ۲ عدد

کشک ساییده شده ۱ پیمانه

گردو رنده شده ۴/۱ پیمانه

نمک، فلفل سیاه، زردچوبه به مقدار لازم

طرز تهیه اشکنه کشک مشهدی با گردو

مرحله اول: تفت دادن سیب زمینی

برای شروع کار سیب زمینی ها را پوست گرفته و به شکل مکعبی خرد کنید و داخل تابه کمی روغن ریخته تا داغ شود سپس سیب زمینی با کمی زردچوبه و نمک سرخ کنید و کنار بگذارید.

۱-تفت دادن پیاز

در ادامه پیاز را پوست بگیرید و بشورید سپس به صورت خاللی ریز یا نگینی خرد کنید و داخل تابه با مقداری زردچوبه تفت دهید تا سبک طلایی شود سپس مرزه یا شنبلیله را اضافه کنید و کمی تفت دهید.

۲-افزودن گردو

وقتی بوی خوب سبزی معطر خارج شد گردو ها را که از قبل پوست گرفته و آسیاب کردید به مواد اضافه کنید و هم بزنید تا بوی خامی گردوها گرفته شود بهتر است در این مرحله حرارت کم باشد.

۳-افزودن کشک

کشک را داخل کمی ۲ پیمانه آب گرم ریخته و هم بزنید تا رقیق شود سپس به مواد فوق اضافه کنید و مدام سریع هم بزنید سپس سیب زمینی ها را که از قبل سرخ کردید اضافه کنید.

۴-تهیه اشکنه کشک

در ادامه و در صورت دلخواه تخم مرغ ها را داخل کاسه شکسته و با چنگال بزنید تا از لختگی خارج شود سپس به مواد اضافه کنید و خیلی سریع هم

بزئید و در ادامه فلفل سیاه و کمی نمک بزئید و برای ۱۵ دقیقه بگذارید تا اشکنه جا افتاده شود وقتی هم مواد خوب منسجم شد و جا افتاد داخل کاسه ریخته و نان تیلت کنید و به همراه سبزی و ترشی میل کنید.

نوش جان