

آشپزخانه پرسون؛

نحوه پخت قیمة نثار، غذای سنتی قزوین

قیمة نثار، یک غذای سنتی و اعیانی قزوینی است که در ادامه دستور پخت آن را می خوانید.

به گزارش سایت خبری پرسون، قیمة نثار، یک غذای سنتی و اعیانی قزوینی است. اگر در شهر قزوین مهمان بودید و میزبانان برای شما قیمة نثار درست کرد؛ مطمئن باشید که برای او بسیار عزیز هستید. این غذای خوشمزه بر خلاف اسمش قیمة نیست و یک نوع پلوی مخلوط با تکه های گوشت قیمة ای و انواع مغز است. به همین دلیل است که بعضی ها قیمة نثار را با مرصع پلو و آجیل پلو اشتباه می گیرند. قیمة نثار علاوه بر مقوی بودن بسیار خوش رنگ و لعاب و خوشبوست و حتی قبل از بردن یک لقمه به دهان، هوش از سر شما خواهد برد. ما در این مقاله به آموزش قیمة نثار می پردازیم. برای مشاهده آموزش کامل و مرحله به مرحله طرز تهیه قیمة نثار ساده در ادامه با ما همراه باشید.

مواد لازم برای ۴ نفر

گوشت قیمة ای ۳۰۰ گرم

پیاز درشت ۱ عدد

رب گوجه فرنگی ۱ قاشق سوپ خوری

برنج ۳ پیمانه

آب ۴ لیوان

نمک به میزان لازم

فلفل به میزان لازم

زرچوبه به میزان لازم

چوب دارچین به میزان لازم

هل سبز ۴ عدد

زعفران دم کرده به میزان لازم

روغن به میزان لازم

خلال پسته به میزان لازم

خلال بادام به میزان لازم

زرشک به میزان لازم

خلال پرتقال به میزان لازم

طرز تهیه قیمة نثار

مرحله اول

برای تهیه قیمة نثار مجلسی در ابتدا پیاز را شسته و آن را بر روی تخته برش به شکل نگینی ریز خرد می کنیم. پیاز را در روغن تفت می دهیم و اجازه می دهیم تا کمی آب پیاز کشیده شده و به اصطلاح سبک شود. نباید پیاز را بیش از اندازه سرخ کنید.

مرحله دوم

بعد از طلایی شدن پیاز می توانید کمی زردچوبه اضافه کرده و پس از آن تکه های گوشت قیمه ای را به آن اضافه کنید. گوشت را خوب تفت دهید تا کمی رنگ آن برگردد. بعد از اینکه رنگ گوشت تغییر کرد فلفل و دارچین را اضافه کرده و دوباره هم می زنیم.

مرحله سوم

رب را کمی تفت بدهید. این کار کمک می کند تا رب در پلو بهتر رنگ باز کند و بوی خامی نداشته باشد. رب تفت داده شده را به مواد گوشت اضافه کنید. دوباره مواد را هم بزنید. مقداری آب جوش و زعفران و هل بر روی گوشت ریخته و در ظرف را ببندید.

مرحله چهارم

در این مرحله باید اجازه دهید تا گوشت حسابی بپزد. در واقع باید گوشت را بر روی حرارت ملایم و به آرامی بپزید. تا زمانی که گوشت حسابی نرم بشود و آب سس نیز کاملاً کشیده شده و به خورد گوشت برود.

مرحله پنجم

در انتهای پخت می توانید کمی نمک به غذا اضافه کنید. البته بادتان باشد که باید در انتها هل را از سس خارج کنید. مسلماً بهترین انتخاب برای قیمه نثار برنج مرغوب ایرانی است. حتماً برنج را چند ساعتی بخیسانید.

مرحله ششم

بعد از اینکه برنج را در آب و کمی نمک پختید؛ آن را آبکش کرده و دم کنید. در این فاصله خلال های را به مدت ۱۵ دقیقه در آب و گلاب بخیسانید. سپس آب اضافی را خارج کرده و حتماً خلال ها را در کمی روغن تفت دهید.

مرحله هفتم

این کار بسیار مهم است. زرشک شسته شده را نیز باید در روغن تفت داده و در نهایت کمی شکر به آن اضافه کنید. اگر می خواهید روی قیمه نثار را تزئین کنید؛ خلال ها را جدا از زرشک تفت دهید. خلال نارنج و پرتقال را باید از قبل بجوشانید.

مرحله هشتم

چند باری آب آن را خالی کنید تا تلخی آن گرفته شود. خلال ها را نیز کمی تفت دهید. برنج را داخل دیس ریخته و روی آن را با گوشت طعم دار شده، کمی برنج زعفرانی، زرشک، خلال بادام و پسته و همی طور خلال نارنج با پرتقال تزئین کنید.

منبع: پانا مگ