کد خبر: ۴۸۶۷۱۱
سه شنبه ۲ خرداد ۱۴۰۲ ۱۳:۲۸

طرز تهیه خورش ملا قورمه به روش سنتی و طعم بسیار عالی

خورش ملا قورمه شمالی یک غذای سنتی و خوشمزه شمالی است که با بادمجان و بدون گوشت تهیه می شود. در این مطلب از پرسون شما را با دستور تهیه این خورش آشنا می کنیم.

به گزارش سایت خبری پرسون، در ادامه مطلب برای دستور تهیه خورش ملاقورمه این غذای خوشمزه و سنتی شمالی با ما همراه باشید.

خورش ملا قورمه شمالی با انار

مواد لازم خورش ملاقورمه شمالی با انار برای ۴ نفر

بادمجان
۱ کیلوگرم

گوجه
۵ یا ۶ عدد

جعفری و نعنای ساطوری شده
۱ پیمانه (نعنا نصف جعفری)

پیاز
۱ عدد

آبغوره
به مقدار دلخواه

روغن
به مقدار لازم

انار ترش
به مقدار دلخواه

زردچوبه
به مقدار لازم

طرز تهیه خورش ملاقورمه شمالی انار

بادمجان ها را پوست گرفته و نگینی خرد کنید و حدود ۱ – ۲ ساعت در آب نمک بخیسانید تا مزه تلخی اش گرفته شود و روغن کمتری برای سرخ شدن مصرف کند.

سبزیها را بشویید و آبکش کنید و سپس ساطوری نمایید.

پیاز را خرد کرده در روغن تفت دهید سپس زردچوبه را اضافه کنید و هم بزنید.

بادمجان را آبکش کرده به پیاز اضافه کرده و تفت دهید.

یک پیمانه از سبزی ساطوری شده اضافه کرده مخلوط کنید.

گوجه فرنگی را نگینی خرد کرده یا رنده کنید و به تابه بیفزایید.

انار ترش ، نمک و فلفل را اضافه کرده و در تابه را بگذارید تا بادمجان کاملا بپزد و آب گوجه کشیده شود.

خورش ملا قورمه شمالی با انار

خورش ملاقورمه با تخم مرغ

مواد لازم خورش ملاقورمه با تخم مرغ

بادنجان نگینی خرد شده
۶ عدد (۶۶۰ گرم)

نمک و فلفل سیاه پودر شده
به مقدار لازم

روغن مایع مخصوص سرخ کردن
به مقدار لازم

سیر کوبیده شده
۴ حبه (۲۰ گرم)

زردچوبه پودر شده
۱ قاشق چای‌خوری (۳ گرم)

سبزی خرد شده شامل جعفری و گشنیز
از هر کدام ۱۰۰ گرم و نعناع ۵۰ گرم

پیاز داغ

۴/۱ پیمانه (۱۲ گرم)

گوجه فرنگی فیله و خرد شده
۴ عدد (۴۰۰ گرم)

چوب دارچین
۲ تکه

آب غوره
۴/۱ پیمانه ۴۰ میلی لیتر

تخم مرغ

۴ عدد (۲۲۰ تا ۲۴۰ گرم)

طرز تهیه خورش ملاقورمه با تخم مرغ

بادمجان ها را نمک بزند و یک ساعت در ابکش بگذارید تا تلخی اش گرفته شود سپس بشویید و خشک کنید و در روغن سرخ کنید و روی حوله کاغذی قرار دهید تا روغن اضافه اش گرفته شود.

سیر را با کمی روغن تفت دهید سپس زردچوبه را اضافه کرده ۱ دقیقه دیگر تفت دهید.

سبزی را اضافه کرده ۲ دقیقه دیگر تفت دهید.

پیازداغ ، گوجه فرنگی ، نمک ، فلفل و مقداری آب را به تابه اضافه کنید و در تابه را بگذارید حدود ۲ ساعت روی حرارت ملایم بپزد.

در نیم ساعت آخر ، بادمجان ، پوب دارچین و آبغوره اضافه کنید و صبر کنید خورش جا بیوفتد.

تخم مرغ ها را روی مواد بشکنید و در ظرف را بگذارید و ۲ دقیقه زمان بدهید تا تخم مرغ بپزد.

خورش ملا قورمه با تخم مرغ

خورش ملاقورمه شمالی با رب گوجه فرنگی

مواد لازم خورش ملاقورمه شمالی با رب گوجه فرنگی

بادمجان
دو عدد

پیاز
یک عدد

جعفری و نعنای خشک
(مقدار جعفری دو برابر نعنا باشد) به میران دلخواه

گوجه فرنگی
دو عدد

رب گوجه فرنگی
یک قاشق غذا خوری

آبغوره
به میزان دلخواه

طرز تهیه خورش ملاقورمه شمالی با رب گوجه فرنگی

بادمجان را پوست کنده نگینی خرد کنید و در آبکش بریزید و رویشان نمک بپاشید و بعد از نیم ساعت بشویید و آبکش کنید.

پیاز را نگینی خرد کرده با کمی روغن تفت دهید.

بادمجان ها را به پیاز اضافه کرده تفت دهید.

سبزی خشک را اضافه کنید و تفت دهید.

گوجه را نگینی خرد کرده اضافه کنید.

رب گوجه فرنگی و آبغوره را اضافه کرده و در ظرف را بگذارید با حرارت ملایم بپزد.

هنگام سرو میتوانید کمی گردوی خورد شده روی خورش بپاشید.

در صورت تمایل میتوانید ۲ عدد کدو سبز نگینی شده را هم با بادمجان تفت دهید.

خورش ملا قورمه با رب گوجه

نکات لازم برای تهیه خورش ملاقورمه شمالی

نسبت جعفری به نعنا باید ۲ به ۱ باشد.

به جای انار میتوانید آبغوره بیشتری به خورش اضافه کنید.

در انتخاب پخت میتوانید ۲عدد تخم مرغ رویش بشکنید و بگذارید ببندد.

در صورت تمایل میتوانید هنگام تفت دادن پیاز ، ۲ حبه سیر هم به مواد اضافه کنید.

منبع: بیتوته