

کوفته برنجی؛ غذای اصیل و خوشمزه زنجان

کوفته برنجی زنجان به لطف عطر و طعم سبزیجات استفاده شده در آن در کنار سایر مواد، غذای باب میل اغلب افراد است و می‌تواند به عنوان گزینه پیشنهادی برای وعده غذایی ناهار یا شام در میهمانی‌های خانوادگی سرو شود.

به گزارش سایت خبری پرسون، کوفته برنجی یکی از خوشمزه‌ترین و پرفرودارترین غذاها در زنجان است. طعم کوفته برنجی به دلیل وجود انواع سبزی‌های معطر آن و برنج، متفاوت است و طعم اصلی آن بر اساس این سبزی‌ها تعیین می‌شود.

تهیه کوفته برنجی کمی سخت است و درست کردن کوفته‌هایی که در هنگام پخت باز نشوند و به اصطلاح وا نروند فوت کوزه‌گری دارد و تجربه‌ی تمرین زیادی می‌خواهد.

در ادامه با مواد اولیه و شیوه پخت این کوفته‌ی خوشمزه آشنا می‌شویم.

مواد لازم جهت تهیه کوفته برنجی زنجان:

رب گوجه فرنگی ۲ قاشق غذاخوری

زردآلو خشک ۵۰ گرم

سبزی (ریحان، ترخون، جعفری، گشنیز، نعنا) ۶ قاشق غذاخوری

نمک به میزان لازم

فلفل به میزان لازم

زردچوبه به میزان لازم

برنج پخته شده ۱ پیمانه

تخم مرغ ۱ عدد

پیاز ۲ عدد

لپه نیم‌پز ۲ پیمانه

گوشت چرخ کرده ۲۵۰ گرم

آب جوش ۴ پیمانه

مراحل تهیه کوفته برنجی زنجان

مراحل تهیه کوفته برنجی زنجان به شرح زیر است:

مرحله اول، نیم‌پز کردن برنج و لپه

ابتدا برنج و لپه در قابلمه‌های جدا به همراه مقداری آب روی حرارت قرار دهید تا نیم‌پز شوند.

مرحله دوم، تفت دادن پیاز

پیازها را پوست گرفته با مقداری روغن روی حرارت ملایم تفت دهید تا نرم و طلایی شود. پس از سرخ شدن کامل پیازها آن را به ظرف دیگری منتقل

کرده و کنار بگذارید.

مرحله سوم، مخلوط کردن سبزی، گوشت چرخ کرده و پیاز

سبزی‌های پاک شده و شسته شده را کاملاً به صورت ساطوری و ریز خرد کنید و داخل کاسه گود بریزید. سپس گوشت چرخ کرده را که دو بار چرخ کرده‌اید (برای چسبندگی بیشتر گوشت) به سبزی‌ها افزوده و نصف پیاز داغ را نیز داخل ظرف گوشت و سبزی بریزید.

مرحله چهارم، افزودن برنج و لپه نیم‌پز به مواد کوفته

در این مرحله برنج و لپه نیم‌پز شده را از صافی رد کنید تا آب آن‌ها به طور کامل خارج شود و به مایه گوشت اضافه کنید.

مرحله پنجم، افزودن تخم‌مرغ و انواع ادویه به مواد کوفته

تخم‌مرغ را در ظرف جداگانه‌ای بشکنید و سپس به مواد کوفته اضافه کنید. همه مواد را با هم مخلوط کنید تا کاملاً یکدست شوند. در ادامه ادویه‌های لازم شامل نمک، فلفل و زردچوبه را به مواد کوفته افزوده و ترکیب کنید.

مرحله ششم، استراحت دادن به مواد کوفته

روی مایه یکدست و ورز داده شده کوفته را سلفون کشیده و به مدت نیم‌ساعت داخل یخچال قرار دهید تا استراحت کند.

مرحله هفتم، تهیه سس کوفته

در ادامه و در مدت زمانی که مایه کوفته استراحت می‌کند، سس کوفته را آماده کنید. برای این کار باقی‌مانده پیاز سرخ شده را به همراه رب گوجه‌فرنگی داخل ماهی‌تابه ریخته و تفت دهید تا سرخ شده و خامی آن گرفته شود. سپس مقداری آب جوش (۴ پیمانه) روی آن بریزید و بگذارید بجوشد.

مرحله هشتم، گرد و آماده کردن مایه کوفته

از مایه کوفته به اندازه کف‌دست به شکل تخم‌مرغ برداشته و داخل آن از زردآلو خشک قرار دهید و سپس آن را گرد کنید.

مرحله نهم، قرار دادن کوفته‌ها داخل سس

زمانی که که همه مایه کوفته را به شکلی که در بالا توضیح داده شد، آماده کردید آن‌ها را داخل قابلمه سس قرار دهید تا کاملاً بپزد. برای وا نرفتن و باز نشدن کوفته‌ها در ظرف را نگذارید و به مدت ۴۵ دقیقه زمان بدهید تا کوفته‌برنجی بپزد.

مرحله دهم، سرو کردن کوفته‌برنجی

در نهایت کوفته‌های پخته شده را به همراه سس داخل ظرف مناسب ریخته و سرو کنید.