

غذای لذیذ و فوری برای روزهای بی‌حوصلگی!

خوراک گوشت چرخ کرده و سیب زمینی یکی از غذاهای بسیار خوشمزه و ساده می‌باشد که می‌توانید به عنوان نهار به همراه برنج تازه تهیه کنید و سرو کنید.

به گزارش سایت خبری پرسون، خوراک گوشت چرخ کرده و سیب زمینی یکی از غذاهای بسیار خوشمزه و ساده می‌باشد که می‌توانید به عنوان نهار به همراه برنج تازه تهیه کنید و سرو کنید.

اگر می‌خواهید برای یک شام سبک و بدون برنج نیز تهیه کنید گزینه بسیار خوبی در کنار نان تازه می‌شود. شما می‌توانید به دلخواه در کنار این خوراک یک نیمرو نیز تهیه کنید و یک خوراک فوق‌العاده تهیه کنید حتی یک صبحانه عالی پر انرژی نیز می‌باشد که شما می‌توانید به راحتی با گوشت چرخ کرده و سبزیجان مختلف تهیه کنید.

مواد لازم برای تهیه خوراک گوشت چرخ کرده و سیب زمینی

پیاز متوسط ۲ عدد
قارچ ۵ عدد
آبلیموترش ۱ ق چای خوری
گوشت چرخ کرده ۲۰۰ گرم
رب ۱ ق غذا خوری
سیب زمینی ۲ عدد
نمک، فلفل سیاه، زردچوبه، پودر سیر، آویشن به مقدار لازم

طرز تهیه خوراک لوبیا چیتی خوشمزه و مجلسی با قارچ و سیب زمینی

مرحله اول: تفت دادن پیاز و قارچ

ابتدا باید پیازها را پوست بگیرید و نگینی ریز خرد کنید و داخل تابه بدون افزودن روغن کمی تفت دهید تا نرم شود و بعد روغن و زردچوبه را اضافه کنید و تفت دهید تا طلایی و سبک شود. قارچ‌ها را خوب بشوید و اسلایس کنید و به همراه پیازها و آبلیموترش تازه تفت دهید تا قارچ خوب پخته نرم شوند و سیاه نشوند.

مرحله دوم: افزودن گوشت

در ادامه باید گوشت چرخ کرده را یخ زادی کنید و به همراه مواد فوق و ادویه‌های گفته شده و نمک را اضافه کنید و تفت دهید تا گوشت خوب سرخ شود و بعد رب را اضافه کنید و تفت دهید تا بوی خامی رب از بین برود و زمانی که مواد یکدست شد باید چند قاشق آب روی مواد بریزید و بگذارید با شعله کم خوب گوشت پخته شود.

مرحله سوم: تهیه خوراک گوشت چرخ کرده و سیب زمینی

در ادامه وقتی خوراک در حال پخت است باید سیب زمینی را پوست بگیرید و نگینی یا خالی خرد کنید و داخل تابه به همراه کمی روغن و نمک سرخ کنید و تا طلایی شود و زمانی که آب گوشت کشیده شده خوراک را داخل دیس کشیده و به همراه سیب زمینی و گوجه و خیارشور سرو کنید. نوش جان

نکات کلیدی در تهیه خوراک گوشت چرخ کرده و سیب زمینی سرخ شده با قارچ

اگر طعم و مزه سیر را دوست دارید می توانید از یک حبه سیر استفاده کنید.

می توانید بجای رب از پوره گوجه فرنگی نیز استفاده کنید.

آبلیموترش مانع سیاه شدن قارچ می شود.

می توانید یک نیمرو را کنار این غذا سرو کنید.