



یک نذری متفاوت؛

طرز تهیه ته چین گرمساری در ایام محرم

تهیه غذای نذری در هر منطقه ای از کشور دستور خاص خودش را دارد در گرمسار هم در ایام محرم و سفر غذایی با عنوان ته چین گرمساری پخته می شود.

به گزارش سایت خبری پرسون، پخت این غذا ساده است و با کمی حوصله می توانید یک نذری متفاوت به عزاداران ماه محرم بدهید.

ته چین گرمسار

تعداد نفرات: ۵۰ نفر

مدت آماده سازی: ۳ ساعت

زمان پخت: ۵ ساعت

مواد لازم:

برنج: ۱۰ کیلو

گوشت تازه گوسفندی: ۵ کیلو گرم (سردست یا ماهیچه)

پیاز بزرگ: ۱۰ عدد نگینی خرد شده

زعفران دم کرده غلیظ: به میزان لازم

زردچوبه: ۲ قاشق چایخوری

دارچین برای تفت کشمش: ۵ قاشق چایخوری

پودر گوجه خشک، گرد غوره، گرد لیمو، فلفل، پودر زیره (ادویه مخصوص ته چین گرمساری): هر کدام ۵ قاشق مرباخوری

دارچین: ۵ قاشق چایخوری

کشمش: ۱۰ لیوان فرانسوی دسته دار

روغن مایع: به میزان لازم

نمک: به میزان لازم

طرز تهیه:

۱. گوشت را به عنوان لایه میانی ته چین به صورت ورقه های نازک برش بزنید و در ادویه پلویی مخصوص ته چین همراه مقداری فلفل سیاه و قرمز، پودر پیاز، پودر پاپریکا و ۲ عدد پیاز نگینی خرد شده بزرگ بخوابانید.

۲. کمی گوشت را با دست در این مواد بچرخانید تا تمام قسمت های آن آغشته شوند. زمان لازم برای مزه دار کردن گوشت ته چین بهتر است شب تا صبح باشد.

۳. برنج و کشمش را به صورت جداگانه خیس کنید. زمان خیس خوردن برنج بستگی دارد به نوع برنج شما و تجربه قبلی ای که از پختن برنج مورد نظرتان دارید.

۴. در یک قابلمه مناسب آب را جوش بیاورید و برنج را در آن بپزید. برنج را نیم‌پز بردارید یعنی همین که دانه برنج ۲ ترک برداشت کافی است. برنج را آبکش کنید و کف قابلمه مقداری روغن بریزید.

۵. وقتی روغن کمی داغ شد کف قابلمه مقداری نان لواش بچینید و نیمی از برنج آبکش‌شده را روی نان‌ها بریزید. سپس گوشت مزه‌دارشده را به‌صورت خام و همراه با سایر موادی که گوشت در آنها مزه‌دارشده یعنی پیاز خردشده و ادویه‌ها روی برنج بریزید.

۶. روی گوشت، زعفران ساییده‌شده و ادویه‌پلویی بریزید و به اندازه دلخواه نمک بپاشید. سپس روی مواد را با یک لایه دیگر برنج پر کنید.

۷. ته‌چین گوشت را روی شعله ملایم دم کنید تا حسابی بخار کند و گوشت حسابی مغزپخت و نرم شود. حدود ۳ تا ۴ ساعت زمان برای دم‌کشیدن ته‌چین لازم است.

۸. در این فاصله کشمش‌ها را با کمی روغن محلی یا کره تفت دهید و به آنها زردچوبه و کمی دارچین اضافه کنید.

۹. در یک ساعت پایانی پخت، کشمش‌های سرخ‌شده را روی برنج بریزید.

نکته:

- ته‌چین جزو نذری‌های شناخته‌شده ماه محرم گرمسار است.

- اگر دوست داشتید یک عدد پیاز متوسط را هم ابتدا سرخ و کاراملی کنید و سپس کشمش‌ها را به آن اضافه و آن را سرخ کنید و در یک ساعت پایانی پخت روی برنج بریزید.