

## طرز تهیه قیمة افشاری خوشمزه ترین خورش قیمة ایران

خورش قیمة افشاری یکی از غذاهای پرفرودار بین ایرانی هاست که در میهمانی ها و مجالس بزرگ پخته می شود. امروز قصد داریم طرز تهیه این خورش خوشمزه را به شما آموزش دهیم.

به گزارش سایت خبری پرسون، خورش قیمة افشاری را هر چه پرگوشت تر درست کنید خوشمزه تر می شود. به همین علت است که طعم و مزه خورش قیمة نذری به مراتب خوشمزه تر از خورش قیمة خانگی است. البته در دستور امروز به فوت و فن های خوشمزه تر شدن این خورش اشاره خواهیم کرد.

مواد لازم برای ۳ نفر

گوشت سردست گوسفندی ۳۰۰ گرم  
پیاز ۱ عدد بزرگ  
لپه یک پیمانه  
دارچین نصف قاشق چای خوری  
زردچوبه ۱ قاشق چای خوری  
پودر پیازداغ ۱ قاشق سوپ خوری  
هل ۲ عدد  
فلفل قرمز به اندازه لازم  
سیب زمینی سرخ شده به اندازه دلخواه  
رب گوجه فرنگی ۲ قاشق غذاخوری  
لیموترش ۲ عدد

طرز تهیه

گوشت ها ریز خرد کنید. پیازها را کمی درشت و به صورت خالی خرد کنید و با حرارت بالا در روغن تفت دهید. دو عدد هل، زردچوبه و فلفل قرمز و دارچین به پیازداغ اضافه کنید و گوشت ها را اضافه کنید و تفت دهید. البته دارچین خیلی نزنید چون طعم آن را تلخ می کند. با حرارت بالا تفت دهید تا گوشت نیم پز شود.

۲ قاشق غذاخوری رب گوجه فرنگی به گوشت ها اضافه کنید و مجدد با حرارت بالا به مدت ۵ دقیقه تفت دهید تا رنگ رب باز شود. زیر حرارت حتما بالا باشد تا گوشت آب نندازد. در ادامه آب جوش را به حدی اضافه کنید. تا جایی آب بریزید که روی سطح گوشت ها را بگیرد حواستان باشد قیمة افشاری، خیلی پر آب نیست و باید آب کمی داشته باشد. ۴۵ دقیقه اجازه دهید تا گوشت ها بپزد.

در ادامه یک قاشق پودر پیاز سرخ شده را به قیمة اضافه کنید تا لعاب بیندازد. می توانید با میکسر یا دستگاه آسیاب یک قاشق پیازداغ را پودر کنید و به شکل خمیری که شد داخل خورش بریزید. حتما پیاز قرمز باشد تا قیمة شما شیرین نشود. ۲ عدد لیموترش هم اضافه کنید.

لپه ها را نیز جداگانه بپزید آب آن را دور بریزید و بعد به خورش اضافه کنید.

سیب زمینی نیز سرخ کنید و هنگام سرو خورش کنار آن اضافه کنید.

این غذای سنتی خوشمزه را حتما با برنج کته میل کنید و از طعم بی نظیر آن لذت ببرید. نوش جان.