

کوفته تبریزی سر بره

جوجه را با مقداری آب و نمک، فلفل و یک عدد پیاز، هویج و کرفس می پزیم. گوشت چرخ کرده را دوباره به همراه 2 عدد پیاز رنده شده چرخ می کنیم و لپه را با کمی نمک و آب پخته و از صافی رد می کنیم. سیب زمینی را هم پخته و رنده می کنیم و برنج را هم آبکش می کنیم.



مواد لازم

گوشت چرخ کرده 1 کیلو

جوجه 1 عدد

هویج 2 عدد

تخم مرغ 4 عدد

کرفس 2 ساقه

کشمش 1/2 پیمانه

پیاز متوسط 5 عدد

تره و مرزه 500 گرم

لپه 1 و 1/2 پیمانه

زرشک 1/2 پیمانه

آلو 6 عدد خیس کرده

آرد گندم 2 قاشق سوپخوری

رب گوجه فرنگی 1/3 پیمانه

سیب زمینی 2 عدد

نمک و فلفل مقداری

مغز گردو 1/3 پیمانه

روغن مقداری

طرز تهیه

جوجه را با مقداری آب و نمک، فلفل و یک عدد پیاز، هویج و کرفس می پزیم. گوشت چرخ کرده را دوباره به همراه 2 عدد پیاز رنده شده چرخ می کنیم و لپه را با کمی نمک و آب پخته و از صافی رد می کنیم. سیب زمینی را هم پخته و رنده می کنیم و برنج را هم آبکش می کنیم.

لپه پخته را پر خورده با سیب زمینی و گوشت مخلوط کرده و در دستگاه میکسر به مدت 10 دقیقه مخلوط می کنیم و یا 15 دقیقه بادست خوب ورز می دهیم تا مواد یکدست و لطیف شود.

سبزی که خوب پاک کرده و خرد کرده و روی حرارت کمی تفت داده ایم را به مواد بالا اضافه می کنیم. سه عدد تخم مرغ را هم اضافه می کنیم (یکی از تخم مرغها را پخته و کامل نگه می داریم) و مواد را 15 دقیقه خوب ورز می دهیم.

نیمی از مواد را روی پارچه توری در داخل سینی پهن می کنیم و مرغ را داخل آن می گذاریم و یک دانه تخم مرغ کامل را درون مرغ قرار داده به همراه یک عدد پیاز سرخ شده، زرشک، گردو و کشمش و آلو، سپس باقی مواد کوفته را روی جوجه می ریزیم و به طوریکه جوجه درون این مواد ناپدید شود و فقط سرد و پای جوجه به عنوان شاخ گوسفند بیرون بماند و سپس پارچه توری را کامل روی کوفته قرار می دهیم.

آرد را در کمی روغن تفت می دهیم و همراه با پیاز داغ در قابلمه بزرگی که گنجایش کوفته را داشته باشد می ریزیم و رب گوجه را هم اضافه کرده و سس درست می کنیم. نصف قابلمه را که کوفته در آن جا می گیرد آب می ریزیم و زمانی که آب به جوش آمد کوفته را داخل آن قرار می دهیم تا بپزد. مرتب آب را به بالای کوفته هم می ریزیم تا کوفته سفت شود و هر چند وقت یکبار تمیز یا همان پارچه حاوی کوفته را بلند کرده و دوباره سر جای خود می گذاریم تا کوفته ته نگیرد.

پس از حدود 2 ساعت پخت با حرارت ملایم و تکرار موارد بالا کوفته پخته شده را به کمک کفگیر بزرگ و دست از قابلمه بیرون آورده و در ظرف مورد نظر به صورتی که در تصویر می بینید تزیین می کنیم.