

دم کاقیما

پیاز سرخ کرده و سرد شده را داخل گوشت چرخ کرده بریزید.



طرز تهیه دم کاقیما

مواد لازم

گوشت چرخ کرده= 500 گرم
 ماست= 5 تا 6 قاشق غذا خوری
 پیاز سرخ کرده= 2 عدد
 پیاز خام= 1 عدد
 سیر= 4 تا 5 حبه
 زنجفیل تازه ی رنده شده= 2 قاشق مربا خوری
 پودر نارگیل یا پودر بادام= 3 قاشق غذا خوری
 گوجه فرنگی= 2 عدد
 نعنائی برگ برگ= 1 استکان
 ادویه گراماسالا= یک و نیم قاشق چای خوری
 زرد چوبه، نمک، فلفل قرمز و دارچین= به دلخواه

طرز تهیه

پیاز سرخ کرده و سرد شده را داخل گوشت چرخ کرده بریزید.
 سیر، زنجفیل رنده شده، پودر نارگیل یا پودر بادام، ماست و گوجه فرنگی رنده شده را با تمام ادویه های ذکر شده به گوشت اضافه و مخلوط کنید و بگذارید تا با هم بپزند. مواد را مرتب هم بزنید. بعد از اینکه آب مواد کشیده شد، آن را تفت دهید تا کمی سرخ شود.
 سپس مواد را کف ظرف پهن کنید و روی آن را صاف کنید.
 پیاز خام را که قبلا خیلی ظریف ورقه کرده اید، روی تمام مواد بریزید و برگ های نعنائی را روی پیازها بریزید. درتابه را بگذارید و حرارت را کم کنید تا به مدت 20 دقیقه دم بکشد.
 بعد از این مدت، غذا آماده است. با کفگیر طوری آن را بکشید که زیاد خرد نشود.
 سپس مقداری نعنائی تازه روی آن بریزید و دور آن را با برش های لیمو ترش تزئین کنید و سر سفره ببرید. این غذا را می توان هم با برنج و هم با نان سرو کرد.
 نکته:

اگر دوست دارید مزه ی تندتری خورش شما کمتر باشد میزان ادویه و زنجفیل را کم کنید.