

خورش زرشك، غذای محلی كردستان

ابتدا گوشت را به ابعاد 3×3 سانتی‌متر خرد کرده و به همراه پیاز، نمک و فلفل در روغن تفت می‌دهیم. لپه را شسته و به گوشت اضافه کرده ...



مواد اولیه:

گوشت گوسفندی 750 گرم

زرشك 250 گرم

لپه نصف پیمانه

پیازداغ چهار قاشق غذاخوری

نمک و فلفل و روغن به میزان لازم

طرز تهیه:

ابتدا گوشت را به ابعاد 3;215#&3 سانتی‌متر خرد کرده و به همراه پیاز، نمک و فلفل در روغن تفت می‌دهیم. لپه را شسته و به گوشت اضافه کرده و خوب تفت می‌دهیم زرشك شسته شده را هم به گوشت می‌افزاییم. چهار لیوان آب داخل قابلمه ریخته و حرارت را کم می‌کنیم تا خورش بپزد و به روغن بیفتد. سپس آن را همراه پلو سرو می‌کنیم.