

شیرین قورمه؛ غذای محلی گیلانی‌ها

گوشت را به همراه سه پیمانه آب روی حرارت بگذارید. زمانی که جوش آمد کف روی آن را گرفته و بعد با حرارت ملایم سه ساعت بپزید.



مواد اولیه

گوشت خردشده ۵۰۰ گرم
قیسی ۲۵۰ گرم

پیاز ریز شده یک عدد

نمک، فلفل، زردچوبه و روغن به میزان لازم

زعفران در صورت تمایل به میزان لازم

طرز تهیه

گوشت را به همراه سه پیمانه آب روی حرارت بگذارید. زمانی که جوش آمد کف روی آن را گرفته و بعد با حرارت ملایم سه ساعت بپزید.

پس از دو ساعت نمک، فلفل و زردچوبه را به گوشت اضافه کرده تا یک ساعت هم با نمک و فلفل بپزد.

سه قاشق غذاخوری روغن را در تابه‌ای گرم کرده، پیاز را در آن تفت داده، کمی که طلایی شد قیسی‌ها را به پیاز اضافه کرده و چند دقیقه دیگر تفت دهید.

پس از دو و نیم ساعت که گوشت پخت مخلوط پیازداغ، قیسی و زعفران را به آن اضافه کرده و بگذارید خورش جا بیفتد.

نکته

در صورت تمایل می‌توانید ۱۰۰ گرم آلو و ۵۰ گرم کشمش پلویی را با قیسی به خورش اضافه کنید تا خورش کمی مزه ملس پیدا کند.