

آش شله مشهدی

این غذا جزو اصلی‌ترین غذاهای مشهد محسوب شده و بر سر سفره اغلب مشهدی‌ها به ویژه در مهمانی‌های آنها دیده می‌شود.



این غذا جزو اصلی‌ترین غذاهای مشهد محسوب شده و بر سر سفره اغلب مشهدی‌ها به ویژه در مهمانی‌های آنها دیده می‌شود.

مواد اولیه:

گوشت گردن گوساله و گوسفند بدون استخوان یک کیلوگرم
 چربی گوسفند(دنبه) چرخ شده 500 گرم
 پیاز چرخ شده و بلغور گندم و برنج گرده یا نیمه 300 گرم
 لوبیا سفید و لوبیا چیتی و ماش و نخود 200 گرم
 پودر جوز هندی سه قاشق غذاخوری
 پودر زنجبیل پودر هل یک قاشق غذاخوری
 فلفل سیاه یک قاشق چایخوری
 روغن مایع 10 قاشق غذاخوری
 نمک به میزان لازم

طرز تهیه:

ابتدا حبوبات را یک روز قبل خیس کرده و بعد آب‌پز می‌کنیم پس از نرم شدن مواد آنها را مانند برنج آبکش می‌کنیم. چربی گوسفند و پیاز چرخ شده را داخل ظرفی می‌ریزیم. گوشت‌ها را با آنها می‌جوشانیم تا کاملا پخته شود. سپس استخوان‌های گردن را از گوشت جدا می‌کنیم. حبوبات را داخل ظرف گوشت ریخته و مرتب هم می‌زنیم تا زمانی که کاملا از هم باز شود و حالت خامی خود را از دست بدهد. ادویه‌ها، نمک، بلغور و برنج را با هم مخلوط کرده و به مواد اضافه می‌کنیم و مجدداً به مدت سه ساعت می‌گذاریم بجوشد. بعد از این که کاملاً مواد پخت روغن را افزوده و آن را به مدت یک ساعت مانند برنج با دمای بسیار پایین به حالت دم می‌گذاریم.