

ته‌چین گردو

این ته‌چین، پلو ندارد و به جای آن از نان خشک و آسیاب شده استفاده شده است.



این ته‌چین، پلو ندارد و به جای آن از نان خشک و آسیاب شده استفاده شده است.

مواد لازم

گردوی کامل 4 عدد

کره 85 گرم و مقداری کره اضافی

روغن زیتون 1 قاشق غذاخوری

پیاز خرد شده 2 عدد

تره فرنگی کاملاً خرد شده 1 عدد

تخم گشنیز آسیاب شده 1 قاشق چای خوری

گردو کاملاً خرد شده 50 گرم

نان سفید خشک شده و آسیاب شده 140 گرم

زردآلو خشک شده 140 گرم

برگ گشنیز خرد شده 20 گرم

تخم مرغ کاملاً زده شده 1 عدد بزرگ

پوست رنده شده یک عدد پرتقال کوچک

روش تهیه

* ته‌ظرفی را آغشته به چربی نمایید. سپس کف ظرف را با مقداری کره چرب کنید و سپس کف و دیواره آن با کاغذهای روغنی بپوشانید. گردوها را نصف نمایید و آن‌ها را روی کاغذهای روغنی بچینید. دمای فر را روی 190 درجه سانتی‌گراد تنظیم نمایید.

* 50 گرم کره را در یک ماهیتابه‌ی بزرگ همراه با روغن زیتون حرارت دهید تا زمانی که کره آب شود.

* پیاز را داخل آن کاملاً سرخ کنید تا طلایی رنگ شود. سپس تره فرنگی، تخم گشنیز آسیاب شده و بقیه کره را اضافه نمایید و مواد را کاملاً سرخ کنید.

* گردو را به سایر مواد بیفزایید و به سرخ کردن مواد ادامه دهید تا گردوها برشته شوند.

* ماهیتابه را از روی حرارت بردارید و نان خشک آسیاب شده، زردآلوی خشک، پوست پرتقال رنده شده، برگ گشنیز و تخم مرغ و مقداری نمک و فلفل، به عنوان طعم دهنده، داخل آن بریزید و با سایر مواد مخلوط کنید. وقتی کاملاً با هم مخلوط شدند، مواد را داخل ظرفی که سطح آن را با کاغذ روغنی پوشانده‌اید، بریزید. سطح آن را نیز، به آرامی با کاغذ روغنی آغشته به کره بپوشانید آن را به مدت 30 دقیقه داخل فر قرار دهید.

* سپس کاغذها را از سطح آن بردارید و اجازه دهید به مدت 5 دقیقه دیگر بپزید. آن را از فر خارج نمایید و برای مدتی به آن دست نزنید.

* بعد از مدتی می‌توانید ظرف ته چین را وارونه نمایید و محتویات آن را داخل ظرف مخصوص سرو، بگذارید، کاغذها را از دیواره‌ها و سطح آن جدا کنید. در این حالت گردوها به طرزی که در ابتدا چیده بودید، روی ته چین قرار می‌گیرند.