

سیب زمینی بامیه‌ای



سیب زمینی بامیه ای در واقع مخلوطی از سیب زمینی پوره شده به همراه ادویه‌جات می‌باشد که شکلی شبیه بامیه دارد. از این دستور می‌توانید به عنوان غذایی ساده و سریع همراه با نوشیدنی دلخواه یا به عنوان دورچین غذا استفاده کنید. در ادامه مطلب با مواد لازم و طرز تهیه آن آشنا می‌شوید.

سیب زمینی بامیه ای در واقع مخلوطی از سیب زمینی پوره شده به همراه ادویه‌جات می‌باشد که شکلی شبیه بامیه دارد. از این دستور می‌توانید به عنوان غذایی ساده و سریع همراه با نوشیدنی دلخواه یا به عنوان دورچین غذا استفاده کنید. در ادامه مطلب با مواد لازم و طرز تهیه آن آشنا می‌شوید.

مواد لازم برای 4 تا 6 نفر:
سیب زمینی 450 گرم

کره 40 گرم

پنیر پارمسان 2 قاشق غذاخوری، رنده شده

آرد نخود 100 گرم

تخم مرغ 2 عدد

پودر زیره 2 قاشق چای‌خوری

گرام ماسالا* 2 قاشق چای‌خوری

پودر تخم گشنیز 1 قاشق چای‌خوری

پودر فلفل قرمز 1 قاشق چای‌خوری

زردچوبه یک و نیم قاشق چای‌خوری

نمک به مقدار لازم

روغن برای سرخ کردن

طرز تهیه:

مرحله 1 - سیب زمینی‌ها را پخته، پوست گرفته و له کنید سپس با پنیر پارمسان و کره مخلوط نمایید.

مرحله 2 - مابقی مواد به جز روغن را نیز بیفزایید و برای چند دقیقه ورز دهید تا خمیری نرم درست شود.

مرحله 3 - روغن را در شیر جوش یا قابلمه کوچکی ریخته و روی حرارت متوسط گذاشته تا داغ شود.

مرحله 4 - خمیر سیب زمینی را در قیف با سری شکوفه بزرگ ریخته، با فاصله‌های کوتاه قیچی کنید یا با چاقو برش داده و در روغن سرخ نمایید تا طلایی شوند.

مرحله 5 - بعد از این که روغن اضافی سیب زمینی بامیه‌ای را گرفتید در ظرف مورد نظر چیده و همراه با سس یا سالاد و نوشیدنی دلخواه سرو نمایید و یا اطراف غذای اصلی خود را با آن تزیین نمایید.

نکات

1. روغن باید زیاد باشد به طوری که سیب‌زمینی‌ها در آن شناور باشند تا همه قسمت‌های آن سرخ شده و پخته شوند.
2. اگر آرد نخود در دسترس ندارید می‌توانید در منزل آن را تهیه کنید به این صورت که نخود را یک روز خیس کنید و سپس در غذاساز ریخته یا چرخ کنید و سپس اجازه دهید تا خشک شود.
3. می‌توانید آرد سفید را نیز جایگزین آرد نخود کنید.

تهیه گرام ماسالا

* گرام ماسالا یک نوع ادویه معطر و خوشبوی هندی می‌باشد که مخلوطی از ادویه‌های مختلف می‌باشد. این ادویه را در جای تاریک و خنک برای 3 ماه می‌توانید نگهداری کنید.

مواد لازم:

تخم گشنیز 2 قاشق غذاخوری

زیره 2 قاشق غذاخوری

هل سیاه 2 قاشق غذاخوری

دانه فلفل سیاه 2 قاشق غذاخوری

جوز هندی 1 قاشق چای‌خوری

میخک 1 قاشق چای‌خوری

چوب متوسط دارچین 1 عدد، تکه شده

زعفران به دلخواه نصف قاشق چای‌خوری

طرز تهیه

مرحله 1 - مواد لازم را در یک تابه ریخته و روی حرارت متوسط قرار دهید و برای دقیقه‌ای تفت دهید تا ادویه‌ها کمی تیره شده و بوی معطر از آن‌ها بلند شود.

مرحله 2 - اجازه دهید ادویه‌ها سرد شوند، سپس آن‌ها را آسیاب کنید و در ظرف درب دار در جای خنک و تاریک نگهداری کنید.