

قیمه نثار، غذای محلی قزوین

پیازها را تفت دهید، گوشت را به صورت قیمه‌ای ریز خرد کرده و به همراه پیازها و زردچوبه تفت دهید آب را اضافه و صبر کنید گوشت‌ها کاملا بپزد، رب را افزوده، بگذارید با همه مواد مقداری بجوشد.

مواد لازم :

- #8226&برنج سه پیمانه
- #8226&خلال بادام، پسته و خلال نارنج یک پیمانه
- #8226&زرشک سه قاشق غذاخوری
- #8226&زعفران یک قاشق چایخوری
- #8226&پیاز دو عدد
- #8226&گوشت ران 300 گرم
- #8226&رب گوجه فرنگی نصف قاشق غذاخوری

طرز تهیه :

پیازها را تفت دهید، گوشت را به صورت قیمه‌ای ریز خرد کرده و به همراه پیازها و زردچوبه تفت دهید آب را اضافه و صبر کنید گوشت‌ها کاملا بپزد، رب را افزوده، بگذارید با همه مواد مقداری بجوشد.

زرشک و خلال بادام، پسته و نارنج (پرتقال) را در روغن تفت دهید و زعفران را به آن بیفزایید برنج را به روش چلو دم کنید کمی از مواد را لابه‌لای برنج بریزید و بگذارید تا دم بکشد برنج را در ظرف موردنظر کشیده و با باقیمانده مواد، چلوی خود را تزئین کنید