

تهچین آلبالو

تهچین آلبالو علاوه بر طعم و مزه خوبی که دارد به لحاظ ظاهری هم زیبا و اشتهابرانگیز است...



تهچین آلبالو علاوه بر طعم و مزه خوبی که دارد به لحاظ ظاهری هم زیبا و اشتهابرانگیز است.

مواد لازم برای 6 نفر:

- برنج 4 پیمانه
- زرده تخم مرغ 4 عدد
- ماست 5 قاشق سوپ خوری
- گوشت چرخ کرده 300 گرم
- پیاز يك عدد بزرگ
- آلبالو 500 گرم
- شکر 100 گرم (بسته به ذائقه)
- کره 25 گرم
- روغن مایع به مقدار لازم
- نمک و فلفل به مقدار لازم
- زعفران ساییده شده يك قاشق چای خوری

توضیح: پودر زعفران را در 3 قاشق سوپ خوری آب جوش حل کنید. سپس روی کتری در حال جوش بگذارید تا دم بکشد. روش پخت:

1- بعد از شستن آلبالوها، هسته آنها را درآورید. سپس آلبالوها را در کاسه درداري بریزید و روی آنها شکر بپاشید و در یخچال قرار دهید.

البته توجه داشته باشید که این کارها را يك روز قبل از درست کردن تهچین باید انجام دهید.

2 - برنج را بشویید و همراه با مقداری نمک، حداقل به مدت 2 ساعت خیس کنید. در این فاصله زمانی، کاسه حاوی آلبالو را از یخچال خارج کنید و در سبدي که روی کاسه دیگری قرار گرفته است بریزید و آب حاصل را کنار بگذارید.

3 - پیاز را به صورت خالای خرد کنید. در يك تابه مقداری روغن بریزید و روی حرارت قرار دهید. سپس پیاز خرد شده را داخل روغن سرخ کنید. پس از آن، گوشت را نیز اضافه کرده، با کمی نمک و فلفل مزه دار کنید. بعد از اینکه گوشت را نیز همراه با پیاز تفت دادید، نصف استکان آب داخل تابه بریزید و در آن را بگذارید تا گوشت بپزد.

نکته: شما می توانید مانند آلبالو پلو، گوشت چرخ کرده را به صورت کوفته های ریز درآورده، همراه با آلبالو در میان برنج بریزید.

4 - قابلمه مناسبی را تا نیمه از آب پر کنید و روی شعله اجاق گاز قرار دهید تا آب به جوش آید. سپس برنج را در آب در حال جوش بریزید و پس از نیمپز شدن برنج، داخل سبد آبکشی کنید.

5 - کاسه بلوری بزرگی آماده کنید و زرده های تخم مرغ را در آن بریزید. سپس 4 قاشق ماست نیز به آن اضافه کنید و توسط چنگال خوب هم بزنید.

پس از آن، محلول زعفران را نیز بیفزایید و دوباره با چنگال هم بزنید.

حالا برنج آبکش شده را داخل کاسه بریزید و با کمک قاشقی بزرگ به این مایه آغشته کنید. البته این کار را به آرامی انجام دهید تا برنج له نشود.

6 - تابه گرد نجسبی آماده کنید و مقداری روغن در آن ریخته، نیمي از برنج را داخل تابه بریزید. سپس آلبالوی بدون آب را روی برنج بریزید و با پشت قاشق سطح آن را صاف کنید. حالا سطح آلبالو را با لایه ای از گوشت چرخ کرده سرخ شده، بپوشانید. در مرحله آخر، باقیمانده برنج را روی گوشت بریزید و دوباره با پشت قاشق صاف کنید. به این ترتیب تهچین برای دم کردن آماده است.

شما می توانید به جای ریختن آب روی برنج، به همان میزان از آب شیرین شده آلبالو به همراه روغن یا کره استفاده کنید. مدت زمان لازم برای دم کشیدن تهچین حدود 2 ساعت است. بعد از این مدت يك سینی یا دیس گرد را روی دهانه تابه قرار دهید و آن را برگردانید.