

خورش پیچاق قیمه - غذای محلی اردبیل

خورش بادام اردبیلی یا پیچاق قیمه یکی از چندین غذای سنتی و محلی اردبیلی هاست.



خورش بادام اردبیلی یا پیچاق قیمه یکی از چندین غذای سنتی و محلی اردبیلی هاست.

مواد لازم:

گوشت ریز خرد شده : ۵۰۰ گرم

خلال بادام : ۱۵۰ گرم

پیاز داغ : یک پیمانه

آبغوره : ۲/۱ پیمانه

تخم مرغ : ۳ عدد (در اینجا فقط از زرده استفاده شده تا خورش مجلسی تر شود).

نمک، فلفل، زردچوبه و زعفران

رب: یک قاشق مرباخوری (بیشتر، رنگ این غذا توسط زعفران تامین می شود).

طرز تهیه:

* گوشت را با روغن تفت می دهیم ، رب را اضافه می کنیم و به تفت دادن ادامه می دهیم.

* خلال بادام و فلفل و زردچوبه را اضافه می کنیم (نمک و زعفران را برای اواخر پخت نگه می داریم).

* حدود دو لیوان آبجوش اضافه می کنیم و می گذاریم تا بپزد.

* یک ساعت بعد پیاز داغ و آبغوره را می ریزیم.

* کمی بعد هم نمک و زعفران را اضافه می کنیم.

* صبر می کنیم تا خورش جا بیفتد.

* ۱۰ دقیقه قبل از سرو (بهتر است غذا را به ماهی تابه منتقل کنیم) با قاشق جاهای مختلف خورش جا باز می کنیم و زرده ها را به صورت درسته درونش قرار می دهیم و در ظرف را می بندیم تا تخم مرغ ها بپزد.