

آبگوشت کشک - غذای محلی شهر اراک

آبگوشت کشک یکی از چندین غذای سنتی و محلی اهالی شهر اراک است.



آبگوشت کشک یکی از چندین غذای سنتی و محلی اهالی شهر اراک است.

مواد اولیه:

گوشت گوسفند: نیم کیلو

نخود: نصف لیوان

پیاز بزرگ: 2 عدد

سیبزمینی متوسط: 3 عدد

کشک ساییده: 250 گرم

آب: یک و نیم لیتر

نعنا داغ به میزان لازم

زردچوبه به میزان لازم

گل زرد جهت تزیین

نمک و فلفل به میزان لازم

طرز تهیه:

• گوشت را به همراه نخود، پیاز، زردچوبه و نمک و فلفل در آب می‌پزیم.

• سیبزمینی‌ها را اضافه کرده و نیم ساعت دیگر پخت را ادامه می‌دهیم.

• در ظرف دیگری روغن را داغ کرده، نعنا را به آن اضافه می‌کنیم (مقداری از این نعنا داغ را برای تزیین کنار می‌گذاریم)

• کشک را که قبلا آب کرده‌ایم درون ظرف نعنا داغ می‌ریزیم.

• وقتی یک جوش زد آن را از روی حرارت برمی‌داریم و به ظرف آبگوشت اضافه می‌کنیم، آنگاه با باقی‌مانده نعنا داغ و گل زرد تزیین می‌نماییم.

• برای تهیه کوبیده آن می‌توان گوشت را همراه سیبزمینی کوبید یا آن‌ها را جدا میل کرد.