



بریونی (بریانی) - غذای محلی اصفهان

بریونی یا بریانی یکی از چندین غذای لذیذ سنتی و محلی اصفهانی‌هاست.

بریونی یا بریانی یکی از چندین غذای لذیذ سنتی و محلی اصفهانی‌هاست.

مواد لازم برای 4 تا 6 نفر :

گوشت گوسفند بدون استخوان: 500 گرم

جگر سفید گوسفند: 200 گرم

پیاز متوسط: 4 عدد

زردچوبه: نصف قاشق چای‌خوری

دارچین: یک قاشق مرباخوری

نمک و فلفل: به مقدار لازم

نان سنگک: به مقدار کافی

طرز تهیه:

* گوشت را با مقداری آب و 2 عدد پیاز خرد شده و زردچوبه می‌پزیم و پس از نرم شدن گوشت، به آن نمک اضافه می‌کنیم.

* جگر سفید را هم پس از پختن، چرخ و سرخ می‌کنیم.

* گوشت پخته شده را با 2 عدد پیاز باقی مانده چرخ می‌کنیم و آب گوشت پخته باقیمانده را کنار می‌گذاریم.

* نمک و فلفل و زردچوبه را به میزان دلخواه به گوشت چرخ کرده اضافه می‌کنیم و با هم مخلوط می‌کنیم.

* سپس یک تابه کوچک و یا کفگیر مخصوص بریونی اصفهانی را روی شعله گاز می‌گذاریم تا داغ شود و کمی روغن در آن می‌ریزیم، طوری که کف آن چرب شود.

* مخلوط گوشت چرخ شده را به اندازه همبرگر یا به شکل بیضی، کف ظرف یا کفگیر پهن می‌کنیم و روی حرارت می‌گیریم تا کف بریانی طلایی شود.

* روی یک تکه نان سنگک یک قاشق از آب غلیظ گوشت می‌ریزیم تا فقط نان کمی مرطوب شود.

* بعد پودر دارچین را روی نان مرطوب ریخته و بریانی را روی نان برمی‌گردانیم.

* در پایان مقداری جگر پخته و سرخ شده کنار بریانی می‌ریزیم.

* اطراف بریانی را معمولا با ریحان و جعفری و پیاز ترئین می‌کنند. شما می‌توانید در صورت دلخواه کمی خلال بادام و پسته هم روی بریانی بریزید.

* بریانی را با دوغ تازه نوش جان کنید.