

## قرمزه نخودچی؛ غذای محلی اصفهان

قرمزه نخودچی از نمونه غذاهای سنتی و قدیمی در اصفهان است که در حال حاضر کمتر پخت می‌شود.



قرمزه نخودچی از نمونه غذاهای سنتی و قدیمی در اصفهان است که در حال حاضر کمتر پخت می‌شود.

### مواد لازم برای 4 نفر:

گوشت گوسفند: 130 گرم، چرخ شده و بدون چربی

آرد نخودچی: یک پیمانه

نمک و فلفل: به مقدار لازم

زردچوبه: یک قاشق چای‌خوری

نعنا خشک: 2 قاشق مرباخوری

رب گوجه‌فرنگی: یک قاشق غذاخوری

آب: 5 پیمانه

پیاز متوسط: یک عدد، خرد شده

پیاز متوسط: یک عدد، رنده شده

### طرز تهیه:

مرحله 1 - در یک کاسه بزرگ گوشت چرخ شده، آرد نخودچی، پیاز رنده شده، نمک، فلفل، زردچوبه و یک قاشق از نعنا را با یکدیگر مخلوط کنید.

مرحله 2 - یک پیمانه سرخالی از آب را آرام آرام به مخلوط گوشت افزوده و با دست ورز دهید تا وقتی بدست نچسبد.

مرحله 3 - از مایه گوشت به اندازه گردو برداشته و گرد کرده، در بشقابی با فاصله بچینید و کنار بگذارید.

مرحله 4 - در قابلمه متوسطی پیاز خرد شده را با کمی روغن ریخته و روی حرارت متوسط قرار دهید تا نرم شود، سپس کمی زردچوبه، فلفل، نمک، مابقی نعنا و رب گوجه‌فرنگی را افزوده و مقداری تفت دهید، آب را افزوده و اجازه دهید بجوش آید.

مرحله 5 - قرمزهای آماده شده را آرام داخل آب جوش انداخته و بدون در به مدت 2 دقیقه بجوشانید، سپس درب قابلمه را گذاشته و حرارت را ملایم‌تر کنید و اجازه دهید به مدت نیم ساعت یا کمی بیشتر قرمزها پخته شوند. قرمزه نخودچی را داخل ظرف مورد نظر کشیده و همراه با ترشی لیته و نان تازه سرو نمایید.

### نکات

1. گوشت چرخ شده بایستی بدون چربی باشد تا از وا رفتن قرمزها جلوگیری شود.

2. در صورتی که نمی‌توانید گوشت قرمز مصرف کنید، گوشت چرخ شده مرغ را جایگزین آن کنید.