

قلیه کدو حلوايي

قلیه کدو حلوايي...



قلیه کدو حلوايي

مواد لازم:

لوبيا قرمز 50 گرم
ماش 150 گرم
کدو حلوايي پوست کنده 350 گرم
روغن 100 گرم
پياز سرخ شده 3 قاشق سوپخوري
نمک، فلفل و زردچوبه به مقدار کافي
شکر 100 گرم
دارچين 1 قاشق مرباخوري
گردو و پودر نارگيل به ميزان لازم

طرز تهیه:

لوبيا قرمز و ماش را شب قبل خيس کنید.
ابتدا لوبيا را بپزید.

وقتي لوبيا نیم پز شد، ماش را اضافه کنید تا هر دو كاملا پخته شود.

کدو حلوايي را پوست بکنید و در مقداري روغن سرخ کنید.

تمام مواد پخته شده را همراه با پياز سرخ کرده، نمک، فلفل، زردچوبه و مقداري آب در ظرفي بریزید و در آن را بگذارید تا كاملا پخته و له شوند.

شکر و دارچين را اضافه کنید و پس از چند جوش، هنگامی که غذا جا افتاد، آن را در ظرف مورد نظر بکشید.

در نهایت غذا را با مقداري گردو و نارگيل پودر شده تزئين کرده و با نان ميل کنید.