

دلمه قارچ

مواد لازم برای 4 نفر....



مواد لازم برای 4 نفر

قارچ درشت یک اندازه - 24 عدد

گوشت یا ژامبون چرخ کرده - 200 گرم

سویا سس - 1 قاشق سوپخوری

شکر - 1 قاشق مرباخوری

آرد ذرت - 1 قاشق سوپخوری

نمک - بقدر کافی

دلمه قارچ

طرز تهیه

گوشت یا ژامبون را با یک قاشق سویا سس و آرد و کمی نمک مخلوط می‌نمائیم. ساق قارچ‌ها را از کلاهک جدا نموده، ساق‌ها را می‌شوئیم و ریز خرد می‌کنیم.

یکی دو قاشق روغن مایع در تابه می‌ریزیم و روی حرارت ملایم قرار می‌دهیم. قارچ‌های خرد کرده را در آن کمی سرخ می‌نماییم. بعد گوشت را با قارچ مخلوط نموده، هم می‌زنیم. کمی شکر و نمک به آن اضافه کرده، بعد از یکی دو دقیقه که آب گوشت کشیده شد، داخل قارچ‌ها را با آن پر می‌نمائیم.

بعد قارچ‌های آماده شده را در یک ردیف در ظرف چیده در فر ملایم به مدت 4 تا 5 دقیقه قرار می‌دهیم، کافی است قارچ کمی نرم شود. می‌توانیم قارچ‌ها را در تابه چیده درب آن را بگذاریم و چند دقیقه با حرارت ملایم بپزیم.

این روش تهیه دلمه قارچ چینی می‌باشد.