

کوفته تبریزی



برنج را که از قبل با نمک خیساندیم، در آب جوش می‌ریزیم تا نیم‌پز شود، سپس آبکش می‌کنیم. گوشت چرخ‌کرده را همراه لپه نیم‌پز یک بار دیگر از چرخ گوشت رد می‌کنیم.

مواد لازم

گوشت چرخ کرده: 500 گرم
 لپه: یک پیمانه
 زردچوبه: یک قاشق چایخوری
 برنج: نصف پیمانه
 زعفران ساییده شده: نصف قاشق چایخوری
 نمک و فلفل: به میزان لازم
 پیاز بزرگ: سه عدد
 تخم‌مرغ: دو عدد
 آلو خشک: به میزان لازم
 رب گوجه فرنگی: یک قاشق سوپخوری
 گردو: نصف پیمانه
 تخم‌مرغ پخته شده: دو عدد
 سبزی شامل (تره، مرزه و جعفری): 400 گرم
 روغن مایع: به میزان لازم

طرز تهیه

برنج را که از قبل با نمک خیساندیم، در آب جوش می‌ریزیم تا نیم‌پز شود، سپس آبکش می‌کنیم. گوشت چرخ‌کرده را همراه لپه نیم‌پز یک بار دیگر از چرخ گوشت رد می‌کنیم. یکی از پیازها را خرد کرده و همراه با سبزی ریز خرد شده به گوشت اضافه می‌کنیم. پس از افزودن برنج نیم‌پز، نمک و فلفل به مواد گوشتی، تخم‌مرغ‌ها را نیز یکی یکی داخل مایه کوفته ریخته و نیمی از زعفران حل شده را به مواد افزوده و خوب مایه کوفته را ورز می‌دهیم تا چسبندگی ایجاد شود.

از مایه کوفته به اندازه دلخواه برداشته آن را باز کرده، در میان آن از مغز گردو و آلو خشک که از قبل خیسانده‌ایم و تخم‌مرغ پخته شده می‌گذاریم، کوفته را مجدداً جمع می‌کنیم.

دو عدد پیاز دیگر را به صورت خالی ریز کرده و در قابلمه مناسب با مقدار کمی روغن تفت می‌دهیم، سپس رب گوجه‌فرنگی و زردچوبه را افزوده، پس از تفت دادن به آنها زعفران و نمک را نیز اضافه کرده و درون آن آب می‌ریزیم. زمانی که آب جوش آمد، کوفته را داخل قابلمه قرار می‌دهیم. ابتدا حرارت را زیاد کرده و کمی که گوشت خودش را گرفت، حرارت را کم کرده تا پخته شود. پس از پخت، کوفته را با سس آن که مقداری غلیظ شده سرو می‌کنیم.

نکات

در هر دستوری که برای کوفته نیاز به برنج بود، منظور برنج آبکش شده است.
 اگر در دستور کوفته لپه داشت، لپه باید پخته شده و از چرخ گوشت عبور داده یا کوبیده شود.
 حتماً باید کوفته‌ها را در آب جوش انداخت.
 ابتدا باید حرارت زیاد و در قابلمه باز باشد، بعد از چند جوش در قابلمه بسته و حرارت کم شود.
 استفاده از سبزیهای خشک مانند ترخون، مرزه و نعنا بهتر از تازه آنهاست.

در داخل کوفته‌ها میتوان از مغز گردوی درسته، آلو بخارا، زرشک، پیازداغ، تخم‌مرغ پخته شده درسته یا نیمه، بلدرچین پخته شده و حتی مرغ کوچک پخته شده نیز استفاده کرد.
برای پخت کوفته‌های بزرگ حتما باید کوفته را در تنظیف گذاشت، گره زد و بعد در سس قرار داد