

دلمه حصیری

پیازها را ریز ریز خرد نموده و با روغن تفت دهید.



مواد لازم:

فلفل دلمه‌ای رنگی: 3 عدد

کدو: 3 عدد

برنج ریز: یک پیمانه

گوشت چرخ کرده: 250 گرم

رب: یک قاشق غذاخوری

نعناع خشک: یک قاشق غذاخوری سر خالی

جعفری خشک: یک قاشق غذاخوری سر خالی

پیاز کوچک: دو عدد

روغن مایع: 4 قاشق غذاخوری

زردچوبه: یک قاشق چای خوری

نمک: به مقدار لازم

فلفل: به مقدار کم

طرز تهیه:

پیازها را ریز ریز خرد نموده و با روغن تفت دهید.

زردچوبه و فلفل و گوشت را اضافه نموده و تفت دهید.

رب را اضافه نموده و تفت دهید.

برنج را شسته و به همراه یک پیمانه آب داخل قابلمه بریزید.

شعله را کم نمایید تا با حرارت ملایم مواد داخلی دلمه بپزند.

وقتی آب داخل قابلمه کاملا کشیده شد، شعله گاز را خاموش کرده و نعناع خشک و جعفری خشک را اضافه نموده و خوب هم بزنید.

برای شروع کار، یک عدد فلفل و یک عدد کدو را خوب شسته و آماده کنید.

سر فلفل دلمه‌ای را با فاصله نیم سانتی متر بریده و جدا کنید.

با چاقو برشهای عمودی روی فلفل دلمه ایجاد کنید به طوری که این برشها از یک سانتی‌متر سر فلفل شروع شده و تا یک سانتی‌متر پایین فلفل ادامه داشته باشند.

کدو را به صورت ورقهای و به ضخامت 2 میلی‌متر ببرید.

برشهای ایجاد شده را یک در میان مطابق تصویر بریده و جدا کنید.

کدوی ورقه شده را یک در میان از لای برشهای فلفل دلمه‌ای رد کنید.

سر و انتهای کدو را با خلال دندان ثابت کنید.

خلال دندان‌ها را کمی بیرون فلفل نگه دارید تا بعد از پخت به راحتی بتوانید بیرون بیاورید.

مطابق تصویر ردیف دوم کدو را برعکس ردیف اول از لای فلفل رد کنید.

عمل بافت کدو را تا آخر فلفل دلمه‌ای ادامه دهید تا شکل نهایی مطابق تصویر باشد.

داخل فلفل دلمه‌ای را با مواد آماده شده پر کنید.

در موقع پر کردن هیچ گونه فشاری به مواد وارد نکنید در غیر اینصورت مواد بعد از پخت از داخل فلفل بیرون میریزند.

باقی مانده کدو و فلفل دلمه‌ای‌ها را ریز ریز خرد کرده و درون قابلمه‌ای با کمی روغن تفت داده و کمی زردچوبه و فلفل و نمک اضافه کنید.

دلمه‌های آماده شده را داخل قابلمه چیده و یک پیمانه پلویز آب اضافه کنید.

حرارت را کم نمایید.

تقریباً بعد از یک ساعت دلمه‌ها را به آرامی در ظرف سرو چیده و خلال‌ها را بیرون بکشید.