

**پیچاق قیمه**

پیازها را خلالی نموده و با کمی کره تفت می‌دهیم تا طلایی شود.



خورشتی متفاوت و بسیار خوشمزه

آماده سازی : 15 دقیقه

پخت : 45 دقیقه

**مواد لازم :**

گوشت گوسفندی خرد شده 400 گرم

پیاز متوسط 4 عدد

تخم مرغ 4 عدد

خلال بادام 2/1 پیمانه

زعفران پودر شده 2/1 قاشق چای خوری

برگ مو 2 عدد

آب 1 لیتر

کره محلی 100 گرم

آبغوره یا آب لیمو 1 قاشق غذا خوری

ادویه خورشتی ( کاری، فلفل، زردچوبه، دارچین، هل ساییده شده و نمک ) به میزان لازم

**طرز تهیه :** پیازها را خلالی نموده و با کمی کره تفت می‌دهیم تا طلایی شود.

در این مرحله گوشت و برگ بو را اضافه نموده و به تفت دادن ادامه می‌دهیم تا آب گوشت کشیده شود .

مقداری ادویه اضافه کرده و دوباره تفت می‌دهیم سپس آب را افزوده و اجازه می‌دهیم گوشت‌ها بپزند.

خلال بادام را حدود دو ساعت در آب خیس کرده، سپس آبکش نموده و در کمی کره تفت می‌دهیم و به همراه زعفران به

گوشت‌های پخته شده اضافه می‌کنیم وقتی میزان آب خورش به اندازه دلخواه رسید تست طعم گرفته، نمک و ادویه آن را

اندازه می‌کنیم.

پس از آن تخم‌مرغ‌ها را تک تک روی خورش می‌شکنیم و کمی زعفران روی زرده ها پاشیده و سپس در ظرف را می‌بندیم تا

تخم‌مرغ‌ها بسته شود ، در پایان در ظرف کشیده و با پیاز داغ سرو می‌کنیم.

**نکته ها :** می‌توان این خورش را با پلوی زعفرانی سرو کرد همچنین می‌توانید تخم‌مرغ‌ها را نیمرو کرده و موقع سرو روی خورش

قرار دهید.