

**شامی هویج**

شامی هویج از غذاهای خوشمزه محلی استان اصفهان می‌باشد. این شامی سس مخصوص به خود دارد که حتماً باید با آن سس سرو شود. برای آموزش تهیه این شامی خوشمزه با ما همراه باشید:

شامی هویج از غذاهای خوشمزه محلی استان اصفهان می‌باشد. این شامی سس مخصوص به خود دارد که حتماً باید با آن سس سرو شود. برای آموزش تهیه این شامی خوشمزه با ما همراه باشید:

**طرز تهیه شامی هویج:****مواد لازم:**

گوشت چرخ کرده: ۴۰۰ گرم

هویج رنده شده: ۲۵۰ گرم

تخم مرغ: ۳ عدد

سرکه: یک دوم پیمانه

پیاز رنده شده: ۱ عدد متوسط

نمک، فلفل و زردچوبه: به میزان لازم

رب گوجه فرنگی: ۲ قاشق غذاخوری

آرد نخودچی: ۳ قاشق غذاخوری

شکر: ۲ قاشق غذاخوری

روغن: به میزان لازم

شامی هویج

**طرز تهیه شامی:**

پیاز و هویج رنده شده را داخل ظرفی می‌ریزیم و گوشت را اضافه می‌کنیم زردچوبه، فلفل سیاه و نمک اضافه می‌کنیم ۳ قاشق آرد نخودچی اضافه می‌کنیم و ۲ عدد از تخم مرغ‌ها را اضافه می‌کنیم بعد اگر لازم بود و مواد شل بود تخم مرغ سوم را اضافه خواهیم کرد.

مواد را خوب ورز می‌دهیم. بهتر است آرد نخودچی را خودتان در منزل تهیه کنید یعنی نخودچی را تهیه کرده و آسیاب کنید. در آن صورت کیفیت آن بهتر خواهد بود.

ماهی تابه را روی حرارت می‌گذاریم روغن را داخل آن می‌ریزیم.

به اندازه نارنگی از مواد را برمی‌داریم در دست صاف می‌کنیم وسط آن با انگشت حفره ایجاد می‌کنیم و داخل روغن که کامل داغ شده می‌گذاریم ضخامت شامی یک سانتی‌متر باشد. وقتی یک طرف آن کامل طلایی شد برمی‌گردانیم تا طرف دیگر نیز طلایی شود.

اگر شامی داخل ماهی تابه کامل سرخ شده باشد به راحتی می‌توانیم آن را برگردانیم اما اگر یک طرف آن کامل سرخ نشده باشد وقتی قاشق را زیر آن می‌گذاریم و بلند می‌کنیم می‌شکند و بر نمی‌گردد.

برای شامی‌ها حرارت باید زیاد باشد و مقدار روغن نیز زیاد باشد دقت کنید اگر میزان روغن کم باشد بیشتر جذب شامی می‌شود و اگر میزان روغن بیشتر و حرارت زیاد باشد کمتر جذب می‌شود.

پس از اینکه شامی‌ها آماده شد روی دستمال می‌گذاریم تا روغن اضافی اگر داشته باشند گرفته شود.

برای سرو این غذا با سس دو روش وجود دارد یا سس را در آخر که همه شامی‌ها سرخ شد داخل ماهی تابه شامی‌ها ریخته و می‌گذاریم شامی‌ها داخل سس چند جوش بزنند تا سس به خورد آن‌ها برود یا اینکه وقتی شامی‌ها آماده شد آن‌ها را داخل دیس می‌کشیم و سس را روی آن‌ها می‌ریزیم که این روش برای مهمانی‌ها مناسب‌تر است.

طرز تهیه سس:

ظرف را روی حرارت می‌گذاریم تا داغ شود مقداری روغن داخل آن می‌ریزیم رب را داخل آن تفت می‌دهیم بعد از اینکه رب تفت خورد شکر را اضافه می‌کنیم و دوباره تفت می‌دهیم وقتی که شکر کمی حل شد سرکه اضافه می‌کنیم سس رقیقی به دست می‌آید وقتی شامی آماده شد این سس را روی آن می‌ریزیم.

#### نکات:

در نوع سنتی این شامی گاهی یک قاشق چای‌خوری رب انار و یک قاشق غذاخوری پیاز داغ هم به سس اضافه می‌کنند همراه مواد گفته شده.

می‌توان برای داخل شامی از سیب‌زمینی هم استفاده کرد که در آن صورت شبیه کتلت می‌شود.