

طرز تهیه 8 نوع ادویه خانگی

ادویه‌ها مزه‌دهنده‌هایی برای پخت و پز هستند. بسیاری از خانم‌ها ادویه‌های مورد نیاز برای آشپزی را از بازار می‌خرند، اما برخی از این ادویه‌ها را می‌توانید در منزل نیز تهیه کنید تا هم از سلامت و محتویات مواد آن مطلع باشید هم خودتان مزه متفاوتی را به دست آورید.



ادویه‌ها مزه‌دهنده‌هایی برای پخت و پز هستند. بسیاری از خانم‌ها ادویه‌های مورد نیاز برای آشپزی را از بازار می‌خرند، اما برخی از این ادویه‌ها را می‌توانید در منزل نیز تهیه کنید تا هم از سلامت و محتویات مواد آن مطلع باشید هم خودتان مزه متفاوتی را به دست آورید.

اگر قصد چنین کاری دارید ما ترکیبات چند نوع ادویه را در ادامه ذکر کرده‌ایم؛ می‌توانید مواد و مقادیر گفته شده را تهیه و مخلوط کنید و با نگهداری آنها هر وقت قصد استفاده دارید میزان دلخواه از مواد مذکور را به غذایتان اضافه کنید تا ببینید چه مزه عالی‌ای به شام یا نهار یا حتی ترشی‌های همراه با این وعده‌های غذایی خواهید داد.

1 - ادویه خورشی ایرانی

یک قاشق مرباخوری از هر دو نوع فلفل سیاه و قرمز را با هم مخلوط کنید و سپس یک قاشق غذاخوری تخم گشنیز را بسایید و به آن بیفزایید. زردچوبه، دارچین و زیره را از هر کدام، به میزان یک قاشق غذاخوری به آن بیفزایید و همه را هم مخلوط کنید تا ادویه خورشی کامل شود.

2 - ادویه پلویی ایرانی

ابتدا از تمام موادی که در پی خواهیم گفت مقداری مساوی فراهم کنید، اما مقدار میخک را نصف بقیه مواد در نظر بگیرید. تخم گشنیز، زیره، جوز هندی و میخک را با همدیگر بسایید. سپس آنها را با پودر دارچین و زنجبیلی که از قبل رنده کرده‌اید ترکیب کنید.

3 - ادویه عربی

مقدار یک قاشق غذاخوری از موادی چون پودر زیره، رازیانه و تخم گشنیز ساییده‌شده را درهم آمیزید و سپس یک قاشق مرباخوری جوز هندی پودر شده و دارچین را (از هر کدام یک قاشق) به آن افزوده، یک قاشق چایخوری فلفل سیاه را نیز اضافه کنید و همگی را خوب با یکدیگر مخلوط کنید.

4 - ادویه هندی

از زنجبیل، دارچین و فلفل سیاه یک قاشق مرباخوری بردارید و با هم ترکیب کنید. یک قاشق غذاخوری جوز هندی را نیز همراه با یک قاشق مرباخوری هل بسایید و به مواد پیشین اضافه کنید. حالا زیره و میخک را پودر کنید و مقدار یک قاشق غذاخوری از پودر زیره و یک قاشق چایخوری از پودر میخک را با بقیه مواد مخلوط کنید.

5 - ادویه مکزیکی

زیره را پودر کنید، فلفل را بسایید و سپس دو قاشق غذاخوری پاپریکا (فلفل دلمه‌ای قرمز) را با یک قاشق مرباخوری زیره و یک قاشق مرباخوری فلفل ساییده مخلوط کنید. اکنون یک قاشق چایخوری پودر سیر را با نصف قاشق چایخوری پودر میخک مخلوط کرده با مواد پیشین ترکیب کنید.

6 - ادویه فرانسوی

فلفل سیاه و جوز هندی را بسایید. از هر کدام یک قاشق غذاخوری برداشته، با همین مقدار (یک قاشق) دارچین ترکیب کنید.

اکنون یک قاشق چایخوری پودر میخک را به مواد بیفزایید و بار دیگر همه را خوب مخلوط کنید.

7 - ادویه آبگوشتی

مقدارهای مساوی از فلفل سیاه ساییده، بادیان، پودر میخک، جوزهندی ساییده و دارچین را ترکیب کرده و به آبگوشت اضافه کنید.

8 - ادویه ترشی

مقادیر برابر از زردچوبه، ادویه کاری، زیره سیاه و سبز ساییده شده، تخم‌های گشنیز و سیاهدانه ساییده شده، گلپر و نعناع خشک را با هم ترکیب کنید و درون انواع ترشی بخصوص لیته بریزید. مزه آن را عالی خواهد کرد.

چاردیواری