

آش ترشی الموت قزوین

قزوین شهری است دارای آداب و رسوم متنوع و مختلف. یکی از غذاهای معروف و لذیذ استان قزوین به خصوص منطقه الموت آش ترشی می باشد. این آش های به این دلیل شهرت و محبوبیت بسیاری در قزوین دارد؛ چرا که تمام مواد و سبزی های مورد استفاده آن تماما کوهی و وحشی می باشند که رنگ و بو و طعم لذیذی را به این آش می دهد. مواد لازم برای طبخ این آش شامل نخود لوبیا چاقاله گردو آلوچه و سیر و پیاز و برنج می باشد. ترشی این آش به دلیل استفاده از ترشی زرشک و ترشی آلو می باشد که در همین ناحیه کشت و تهیه می گردد. ابتدا نخود لوبیا و چاقاله گردو آلوچه را در ظرفی ریخته و کامل طبخ می دهیم تا پخته شود. سپس برنج و سیب زمینی را جداگانه طبخ می کنیم. سپس سیر و پیاز و سبزی های محلی را کمی تفت می دهیم. در انتها همه این مواد را هم مخلوط کرده و ترشی زرشک و آلو را اضافه کرده و می گذاریم به مدت نیم ساعت با حرارت کم کاملا آماده گردد.

