

آش کارده شیراز

آش کارده یا کاردی یکی از آش‌های محلی و معروف استان فارس خاصه شهرستان اقلید می‌باشد. شاید برایتان جالب باشد اگر بدانید که کارده نوعی سبزی کوهی و محلی در استان زیبای فارس است. در این مطلب، نحوه پخت آش کارده شیراز را برای شما عزیزان بیان کرده تا با طبخ و خوردن آن در جمع خانواده حظ وافری را ببرید.

مواد اولیه:

آرد گندم: 1 پیمانه.

آبغوره: 1 پیمانه.

خرده برنج یا جو پرک شده: نصف پیمانه.

پیاز ساطوری شده: 1 عدد بزرگ.

شنبلیله خشک: 2 پیمانه.

سبزی کارده خرد شده: نیم تا یک کیلوگرم.

روغن و نمک: به میزان لازم.

دستورالعمل:

روش اول (اگر از سبزی خشک شده استفاده می‌کنیم)

برای تهیه آش کارده شیراز، ابتدا کارده خشک را در ظرفی به همراه مقداری آب به مدت 2 الی 3 ساعت می‌خیسانیم. بعد، آن‌ها را از آب خارج کرده و در یک قابلمه بزرگ همراه با آرد گندم به وسیله گوشت‌کوب می‌کوبیم. آن قدر این کار را انجام می‌دهیم تا آرد گندم کاملاً به خرد کارده‌ها برود. در انتها، آبی که کارده‌ها را در آن خیس کرده‌ایم را به مخلوط بدست آمده اضافه می‌کنیم. تا حدی که 4/3 از قابلمه پر شود. سپس، آن را روی شعله متوسط گاز گذاشته و دوغ یا ماست ترش شده را به آن می‌افزاییم. پس از به جوش آمدن، مرتب آش را هم می‌زنیم تا ته نگیرد. بعد از گذشت حدود 3 الی 4 ساعت که سبزی کارده کاملاً پخت شد برنج را به مواد اضافه می‌کنیم. اجازه می‌دهیم که آش یک ساعت دیگر نیز بپزد.

پیاز را نیز در ماهی‌تابه و در روغن داغ سرخ می‌کنیم تا رنگ آن طلایی شود. سپس، شنبلیله، زردچوبه و آرد گندم را افزوده و کمی تفت می‌دهیم. مخلوط را داخل آش ریخته و صبر می‌کنیم تا آش 15 دقیقه دیگر جوشیده و لعاب بیندازد. بعد از این زمان، آش کارده خوشمزه ما حاضر است.

روش دوم: (اگر از کارده تازه استفاده می‌کنیم)

در صورت تازه بودن کارده‌ها، تیز و برنده بودنشان موجب زخم شدن گلو و زبان شما می‌شود. برای رفع این مشکل، بعد از کوبیدن این سبزی با آرد گندم دوغ یا آبغوره را به آن اضافه کرده و به مدت حدود 24 ساعت در فضایی سرپوشیده و گرم می‌گذاریم. سپس، بقیه مراحل پخت را مانند روش اول ادامه می‌دهیم. آش کارده شیراز هر چه بیشتر بجوشد طعم ترش‌تری پیدا می‌کند.



