

بز قورمه

بز قورمه بومی شهر کرمان است.

مواد لازم

نخود ۱ پیمانه

پیاز ۱ کیلو

سیر ۱ بوته

گوشت بدون استخوان ۵۰۰ گرم

کشک به میزان لازم

نمک و فلفل و زردچوبه به میزان لازم

زعفران دم کرده ۱ قاشق سوپخوری

نعناع داغ به میزان لازم- گردو خرد شده به میزان لازم

آب ۲ پیمانه

چگونگی تهیه:

ابتدا پیاز را خرد کرده و با روغن سرخ می‌کنیم و نصف آن را کنار می‌گذاریم برای تزئین و در نصف مابقی سیر را خرد کرده می‌ریزیم و تفت می‌دهیم و زردچوبه و فلفل را هم می‌ریزیم و بعد گوشت را ریخته یک تفت داده و نخودها را از قبل چندساعتی خیس کرده و آب روی نخود را خالی کرده و دوباره آب ریخته روی حرارت گذاشته تا چنددقیقه بجوشد و آبش را خالی می‌کنیم تا نفخ نخودها گرفته شود و نخودها را داخل قابلمه گوشت ریخته و آب روی آن می‌ریزیم و با حرارت ملایم می‌گذاریم تا بپزد و بعد از پخت آنها را کاملاً له کرده و کشک و زعفران را به مایه اضافه می‌کنیم و روی حرارت گذاشته تا کاملاً جا بیفتد و نمک آن در وهله آخر می‌ریزیم و در ظرف کشیده و با کشک و پیاز داغ و گردو و نعناع داغ تزئین کرده و میل می‌کنید.

