

خورش خلال بادام

خورش خلال بادام یک خورش کرمانشاهی میباشد . خورش خلال یک غذای اصیل و رسمی میباشد که با توجه به مواد تشکیل دهنده آن لازم نیست به این مطلب اشاره کنم که استفاده از مواد اولیه مرغوب و درجه یک شرط اصلی خوشمزگی این غذاست.....
مواد لازم:

گوشت خورشی گوسفندی ۱ کیلوگرم
خلال بادام ۳۰۰ گرم
رب گوجه فرنگی ۴ قاشق غذاخوری
زرشک سیاه (کوهی) ۲۰۰ گرم
لیمو عمانی ۵-۶ عدد
پیاز ۲ عدد
نمک و فلفل و زردچوبه به میزان لازم
زعفران آب زده ۲ قاشق غذاخوری
آب لیمو یا نارنج ۲ قاشق غذاخوری

طرز تهیه:

پیاز را خرد کرده به صورت نگینی و در روغن تفت میدهم . سپس گوشت را که به صورت قیمة ای (تکه های کوچک) خرد کرده ایم را به پیاز اضافه کرده تفت میدهم تا آب آن کشیده شود .
فلفل و زردچوبه را به گوشت اضافه کرده و رب را میفزاییم کمی تفت داده تا خامی رب از بین برود.
خلال بادام را که به مدت ۲ ساعت در آب خیسانده ایم را به گوشت اضافه کرده و همراه ۳ لیوان آب میگذاریم تا گوشت پخته شود .

پس از ۴۵ دقیقه لیمو عمانی ها را با چنگال سوراخ کرده همراه آب لیمو و به خورش میفزاییم.
پس از ۲۰ دقیقه نمک خورش را اضافه کرده و زعفران آب زده را به همراه زرشک سیاه که کمی در روغن تفت داده ایم به خورش میفزاییم و ۱۰ دقیقه دیگر زمان میدهم تا خورش جا بیفتد .
خورش خلال باید کاملاً کم آب شود و به روغن بیفتد تا کاملاً جا افتاده و خوشمزه شود .

نکات :

زرشک سیاه یک مدل زرشک است که به صورت خود جوش در کوهستانهای غربی ایران میروید . این زرشک مانند زرشک معمولی خواص بسیاری دارد ولی در طعم کمی با زرشک قرمز متفاوت است . این نوع زرشک ترشی کمتری دارد . این نوع زرشک را علاوه بر مناطق غربی کشور در سایر مناطق نیز میتوانید از عطاری ها تهیه نمایید . برای تهیه خورش خلال تنها از این نوع زرشک میتوان استفاده کرد .
خورش خلال باید پر گوشت باشد و در استفاده از خلال بادام کم نگذارید .
زرشک را اواخر طبخ غذا اضافه کنید تا خورش شما سیاه نشود.
خورش خلال را همراه با برنج درجه یک ایرانی و روغن ناب کرمانشاهی سرو نمایید.

