

سورانه

سورانه بومی شهر کرمانشاه است. سورانه یک نوع بورانی و از غذاهای خوشمزه محلی کرمانشاه در فصل بهار است. گیاهی خودرو و شبیه تره و سیر که در انتها به رنگ ارغوانی است و علت نام گذاری آن در زبان محلی به همین دلیل است.

مواد لازم:

پیاز سرخ شده ۲ قاشق غذاخوری
رب انار ۲ الی ۳ قاشق غذاخوری
روغن زیتون به مقدار لازم
شکر در صورت نیاز
فلفل سیاه به مقدار لازم
گوشت چرخ کرده ۲۰۰ گرم
گیاه سورانه ۱ دسته
نمک به مقدار لازم

طرز تهیه:

برگهای سورانه را از هم جدا کرده و انتها و سر زرد برگها را با قیچی بگیرید بعد خوب بشوئید. بعد از خشک شدن برگها را به طول ۲ سانتی متر قیچی کرده و با زردچوبه و روغن زیتون کمی تفت دهید. سپس یک الی یک و نیم لیوان آب اضافه کنید و روی حرارت بگذارید تا بپزد. در این فاصله گوشت را هم با روغن زیتون کمی تفت دهید و نمک و زردچوبه و فلفل بزنید و گوشت را به سورانه اضافه کنید تا با هم بپزد ظرف نیم ساعت این غذا درست می شود بعد رب انار اضافه کنید و بچشید اگر ترش بود با اضافه کردن شکر چاشنی را خوشمزه تر کنید. آخر پیاز داغ را بریزید و چند جوش که زد شعله را خاموش کنید.

