

شیشه ناز خوراک بسیار لذیذ

مواد لازم :

گوشت گوسفندی یا گوساله بدون استخوان : 300 گرم

زردچوبه : 1 قاشق سوپ خوری

پیاز داغ : 1 قاشق سوپ خوری

روغن : به میزان لازم

گردو : 250 گرم

کنجد : 200 گرم

دان انار(انار دون) : 50 گرم

نمک و فلفل : به میزان لازم

آب انار ترش : 1 پیمانه

شکر در صورت دلخواه : 2 قاشق سوپ خوری

تخم مرغ : 2 عدد

طرز تهیه :

گوشت را به صورت قیمة خرد کرده و با کمی روغن سرخ کنید و با پیاز و زردچوبه بپزید. گردو، کنجد و دان انار را آسیا کرده و به گوشت نیم پز اضافه کنید. نمک و فلفل و در صورت تمایل آب انار ترش و شکر را در اواخر طبخ به غذا بیافزایید تا خورش جا بیافتد. تخم مرغ ها را یا به صورت نیمرو یا خاگینه بعد از کشیدن خورش روی ظرف آن بگذارید و یا آن را در ظرفی جداگانه زده و در اواخر طبخ به خورش اضافه کنید. این خورش با کته سرو می شود.

نکته:

- 1- آب انار ترش و شکر را تک تک و یا با هم می توان به دلخواه اضافه یا کم و یا اصلاً حذف کرد .
- 2- به جای آب انار می توان از 1 قاشق سوپ خوری رب انار استفاده کرد.
- 3- این غذا را بدون گوشت نیز می توانید تهیه کنید.
- 4- در صورت عدم استفاده از گوشت جزو غذا های بدون گوشت و کامل می باشد.
- 5- در این غذا از گوشت چرخ کرده به صورت کوفته ریزه نیز می توان استفاده کرد.

