

کوفته هلوی شیرازی

کوفته هلوی شیرازی غذای محلی شیراز است. این کوفته فاقد هلو است و نامگذاری احتمالاً بخاطر تشابه اندازه کوفته با هلو است.

مواد لازم برای تهیه کوفته هلوی شیرازی:

گوشت چرخ شده ۳۰۰ گرم
هویج یا نرگسی رنده شده ۳۰۰ گرم
تخم مرغ ۱ عدد
پیاز متوسط رنده شده ۱ عدد
نمک و زردچوبه به میزان لازم
آرد نخودچی به میزان لازم
شکر ۱ قاشق سوپ خوری
آبلیمو ۱ قاشق سوپ خوری

مواد میانی کوفته هلوی شیرازی:

پیاز بزرگ جهت پیاز داغ ۱ عدد
گردو - کشمش - آلو بخارا (بدون هسته) - زعفران به میزان لازم.
طرز تهیه :

ابتدا پیاز رنده شده را با گوشت چرخ کرده مخلوط کرده، نرگسی رنده شده را روی آن می‌ریزیم، به مقدار لازم ادویه می‌زنیم و کاملاً ورز می‌دهیم. کمی از مایه آماده شده را برمی‌داریم و به همراه کمی پیاز داغ درون آب جوش می‌ریزیم (جهت آماده شدن سس کوفته). آرد نخودچی را به مایه اضافه می‌کنیم و ورز می‌دهیم، تخم مرغ را درون آن می‌شکنیم و باز هم ورز می‌دهیم و به تدریج آرد نخودچی به آن اضافه می‌کنیم تا انسجام بگیرد.

به اندازه یک هلوی متوسط برداشته آنرا باز کرده و مقداری پیاز داغ، گردو، کشمش و آلو بخارا را درون کوفته گذاشته و آن را گلوله می‌کنیم. باید دقت کنیم بین کوفته‌ها حفره و هوا وجود نداشته باشد چون وا می‌رود و باز می‌شود. سپس کوفته‌های آماده شده را درون قابلمه ریخته و سر قابلمه را نیمه باز می‌گذاریم که کوفته‌ها باز نشوند.

برای رنگ و طعم این کوفته از زعفران دم کرده استفاده می‌کنیم. آبلیمو، شکر و زعفران را اضافه کرده و می‌گذاریم با حرارت ملایم جا بیفتد. پس از یک ساعت کوفته هلوی شیرازی ما آماده است.

