

# باسترماپلو

یکی دیگر از غذاهای محلی استان اردبیل باسترماپلو نام دارد که اصالت آن به بادکوبه (باکو) باز می‌گردد. مواد ترکیبی این غذا هنگام سرو دیده نمی‌شود، زیرا محتویات آن داخل خود غذا پنهان یا به اصطلاح مدفون می‌شود. به همین دلیل به این غذای سنتی باسترما (مدفون شده)، گفته می‌شود. این غذا بومی شهرستان آستارا نیز تلقی می‌شود. از نکات جالب دیگری که در مورد باسترماپلو می‌توان بیان کرد، نحوه‌ی سرو آن است که جالب و منحصر به فرد به نظر می‌رسد. آشپزهای استان اردبیل معمولاً پس از طبخ این غذا آن را درون قابلمه‌های کوچک و تک‌نفره سرو می‌کنند. آن‌ها با استفاده از مرغ، رب ازگیل، گردو، برنج، زعفران، پیاز، کره، رب به، رب آلوچه و سیب‌زمینی به طبخ این غذای لذیذ و فوق‌العاده می‌پردازند.

