

قیمه بوشهری

قیمه بوشهری قیمه بوشهری با قیمه‌های شهرهای دیگر خیلی فرق دارد. هم از نظر ظاهری و هم از نظر مزه. قیمه بوشهری را می‌کوبند و باید طوری گوشت آن له شده باشد که با زدن قاشق کش بیاید. این خورش معمولاً با شکر پلو صرف می‌شود.

دستور شماره یک

مواد لازم برای قیمه:

لپه ۵۰۰ گرم
گوشت ۲۵۰ گرم
سیب زمینی ۱ عدد
پیاز ۱ عدد گنده!
زیره ۲ قاشق چای خوری
لیمو عمانی مقداری
رب گوجه ۲ قاشق غذاخوری
ادویه به میزان لازم

طرز تهیه:

پیاز رو سرخ می‌کنیم زردچوبه رو بهش اضافه می‌کنیم گوشت رو می‌ریزیم توی پیاز سرخش می‌کنیم. (گوشت رو میشه همراه با لپه جوش داد) لپه رو جدا می‌گذاریم بپزه. وقتی گوشت و پیاز رو تفت دادیم یه مقدار به اندازه نیم لیوان آب بهش اضافه می‌کنیم و سیب زمینی رو هم اضافه می‌کنیم. وقتی همه اینا پختن با گوشتکوب میکوبیمشون وقتی همه مواد رو کوبیدین دوباره همه رو بگذارید روی اجاق رب گوجه و یک لیوان آب و زیره کوبیده شده رو به قیمه اضافه می‌کنید. در آخر هم کمی لیمو عمانی می‌ریزید.

مواد لازم برای شکرپلو:

برنج ۲ پیمانه
شکر ۱ پیمانه
گلاب ۱ فنجان
زعفران مقداری

طرز تهیه شکرپلو: برنج را جوش میدیم ولی کم به اندازه ایی که برنج سفید جوش میدیم و آبکش می‌کنیم. برنج رو آبکش که کردیم. گلاب رو جوش میدیم و با زعفران مخلوط می‌کنیم و دمش میدیم. وقتی زعفران و گلاب آماده شد با شکر مخلوطش می‌کنیم میریزیمش توی برنج و خوب با هم مخلوطش می‌کنیم و می‌گذاریم دم بیاد.

دستور شماره دو

مواد لازم :

لپه ۲۵۰ گرم

پیاز متوسط ۱ عدد
گوشت سر دست نیم کیلو
رب گوجه فرنگی ۲ ق غ
سیب زمینی متوسط ۱ عدد
دارچین یک هشتم ق چ
زردچوبه ۱ ق چ
گرد لیمو عمانی ۱ ق غ
زعفران
نمک

طرز تهیه:

پیاز را خرد کرده و در روغن با گوشت تفت می‌دهیم و دارچین را اضافه می‌کنیم لپه را شسته و به دیگ اضافه کرده و حدود ۴ لیوان آب توی دیگ می‌ریزیم در دیگ را می‌بندیم و به مدت یک ساعت می‌پزیم سیب زمینی را پوست گرفته و درسته توی دیگ می‌اندازیم بعد از یک ساعت دیگر چک می‌کنیم اگر گوشت پخته و له شده باشد زیر دیگ را خاموش می‌کنیم در غیر این صورت نیم ساعت دیگر می‌پزیم و یا تا زمانی که گوشت له شود. (در صورت نیاز باز هم در هنگام پخت آب اضافه کنید) آب را از مواد جدا کرده (میتونیم توی آبکش بریزیم) و گوشت را می‌کوبیم. هر کدام را جداگانه می‌کوبیم یعنی لپه و سیب زمینی را هم می‌کوبیم. گوشت کوبیده را به لپه کوبیده اضافه کرده و با یک لیوان از آب گوشت روی حرارت قرار می‌دهیم. هم می‌زنیم تا مخلوط شود و بعد بقیه آب گوشت را هم اضافه می‌کنیم. رب گوجه فرنگی را در روغن تفت داده و یک لیوان از آب گوشت را اضافه کرده سپس به دیگ اضافه می‌کنیم سیب زمینی له شده را هم اضافه می‌کنیم خوب هم می‌زنیم. نمک و لیمو عمانی و زعفران دم کرده را اضافه کرده و اینقدر هم می‌زنیم تا زمانی که قیমে کش بیاید. این هم از رسپی قیمه بوشهری خلاصه و مفید. حالا دو کلمه بشنوید از مادر عروس (ای کی ای شف طیبه):

همینطور که ملاحظه فرمودید قیمه بوشهری شباهتی با قیمه‌ای که شما دیدید و خوردید نداره ولی از اونجایی که من رو می‌شناسید (که عاشق چیزهای له شده و هلو برو تو گلو هستم) این مدل قیمه رو بیشتر می‌پسندم.

قیمه بوشهری رو با چیپس سیب زمینی سرو نمیکنن. اما همیشه باید کنارش “شکر پلو” داشته باشه. شکر پلو هم احتمالا همون شیرین پلوی شماست که ایشالا عمری باقی بود رسپیش رو میدارم.

باید باز هم تاکید کنم که وقتی من میگم “بوشهر” منظورم شهر بوشهره نه استان بوشهر. خیلی‌ها شکر پلو رو نمیشناسن. قیمه و شکر پلو یکی از غذاهای رسمی مراسم‌های محرم و صفره و زیاد برای نذری درستش میکنند که البته له کردنش تو مقیاس زیاد قلق داره.

قیمه باید طوری له شده باشه که هنگام خوردن و زمانی که قاشق می‌زنی خوب کش بیاد. اگه تو خونه گوشتکوب برقی دارید که دیگه کار فوق العاده ساده میشه.

قیمه مزه اش ترش و شور و شکر پلو هم تا حدی شیرین. ترکیب طعمش خاصه و به نظر من خیلی خوشمزه. عطر خیلی خوبی هم داره. (البته من خودم همیشه فقط ته دیگ شکر پلو رو می‌خورم. و با قیمه هم زیره سیاه می‌خورم که نفخش رو بگیره)

