

تبریز

## شوربای تره

## مواد لازم

- سبزی تره: ۲۵۰ گرم
- سیب زمینی: دو عدد متوسط
- گوجه فرنگی: دو تا سه عدد
- رب گوجه فرنگی: یک قاشق غذاخوری
- روغن: سه قاشق غذاخوری
- نمک: فلفل و زردچوبه، به مقدار لازم
- برنج: نصف پیمانه
- تخم مرغ: دو عدد
- آب: دو لیوان



## طرز تهیه:

تره را پاک و به صورت نسبتاً درشت خرد می کنیم و پس از شستن آبکش می کنیم. تره را با کمی روغن تفت می دهیم. گوجه فرنگی های درشت خرد شده و رب گوجه فرنگی را به روغن و تره اضافه می کنیم و کمی تفت می دهیم. به مواد نمک، فلفل و زردچوبه می زنیم. سیب زمینی ها را چهار قاچ و به مواد اضافه می کنیم. آب را هم اضافه می کنیم و اجازه می دهیم تا سیب زمینی ها بپزند. پس از پخت سیب زمینی ها، برنج را اضافه می کنیم. بعد از دو دقیقه تخم مرغ را درون آب شوربا می شکنیم، هم نمی زنیم و می گذاریم تخم مرغ ها ببندند تا غذا شکل قشنگی بگیرد. بعد از اینکه تخم مرغ ها بسته شدند، آب شوربا را از مواد جدا می کنیم. مواد داخل شوربا را می گذاریم روی حرارت ملایم تا خوب بپزد. آب شوربا را می توانید ترید کنید. بقیه مواد را با نان و یا خالی میل کنید.

## بیشتر بخوانیم

### پرنده رنگین بال

مدتها پیش از شهادت مسعود، پدرش از دنیا رفته بود و مادر خوشحال بود که پدر، نبود پسرش را احساس نکرد. او آرزو می‌کرد که خودش هم قبل از پسرش از دنیا می‌رفت و روزهای بدون او را تجربه نمی‌کرد. حالا مادر مانده بود و دو دخترش: مهری و مریم. مهری پسر کوچکی داشت به نام مهدی که گویی سببی بود که با مسعود از وسط نصف کرده باشند و مسلماً عزیزکردهٔ مادر بزرگ. روزی که آن‌ها مشغول صحبت دربارهٔ مسعود بودند، پرندهٔ کوچک و رنگینی وارد اتاق شد و...

مؤلف: سید علی رضا حافظی

سال چاپ: ۱۳۹۹ ناشر: ساز و کار



# مسقطی زعفرانی

مواد لازم:

- نشاسته: یک پیمانه
- شکر: یک و نیم پیمانه
- گلاب: یک پیمانه
- آب: سه پیمانه
- زعفران غلیظ: چهار قاشق غذاخوری
- کره: ۵۰۰ گرم

### طرز تهیه

را به آن می‌افزاییم. ■ نشاسته را در آب حل می‌کنیم و سپس شکر و گلاب می‌دهیم. ابتدا حرارت را زیاد می‌کنیم تا مایه گرم شود و بعد از سه دقیقه حرارت را ملایم می‌کنیم. ■ مرتب هم می‌زنیم تا لعاب بیندازد. حالا کره و زعفران را اضافه می‌کنیم و همچنان می‌گذاریم بپزد تا خامی نشاسته گرفته شود (تقریباً نیم ساعت). ■ وقتی خوراکی ما غلیظ شد. آن را از روی حرارت برمی‌داریم و در ظرفی مستطیل شکل می‌ریزیم و در یخچال می‌گذاریم تا خنک شود و ببندد. ■ بعد از حدود یک ساعت مسقطی را برش می‌زنیم و در ظرف می‌چینیم.

می‌توانید مسقطی را کمی روان‌تر درست کنید و به شکل گرم میل بفرمایید.

