

طعم اصیل غذای ایرانی با روغن غنچه "مرجو خورش کرج"

مرجو خورش یا خورش عدس، یکی از خوشمزه‌ترین غذاهای استان البرز، به ویژه طالقان به شمار می‌رود. طعم این غذای خوشمزه بسیار شبیه به عدسی است، کمی متفاوت‌تر و حتی با خواص بیشتر! مرجو خورش کرج یکی از مقوی‌ترین و در عین حال سنتی‌ترین غذاهای ایران به شمار می‌رود.

خورش عدس کرج غذای لذیذ و خوشمزه‌ای است که نه تنها در شهر کرج، بلکه در سایر نقاط ایران نیز محبوبیت زیادی دارد. این خورش با ترکیبی از مواد اولیه تازه و طبیعی، و استفاده از تکنیک‌های سنتی آشپزی، طعمی بی‌نظیر و لذت‌بخش را به ارمغان می‌آورد. استفاده از ادویه‌جات خاص و طعم‌دهنده‌های سنتی به این خورش طعم بی‌نظیری می‌بخشد، به طوری که هر لقمه از آن می‌تواند شما را به سفری در دنیای طعم‌ها و عطرهای ناب ایرانی دعوت کند. این غذا معمولا در جشن‌ها و میهمانی‌های سنتی سرو می‌شود.

مواد لازم برای تهیه مرجو خورش "خورش عدس"

- عدس 2 پیمانه
- سیب زمینی 1 عدد
- روغن به میزان لازم
- گوشت بره نیم کیلو
- زردچوبه 1 قاشق چایخوری
- پودر فلفل سیاه 1 قاشق چایخوری
- رب گوجه فرنگی 2 قاشق غذاخوری
- زعفران 1 قاشق چایخوری
- آب لیمو یا آبغوره نصف قاشق غذاخوری
- هویج 1 عدد
- آب 2 پیمانه

طرز تهیه مرجو خورش کرج

1. در مرحله اول باید اجازه دهید عدس‌ها به مدت 1 الی 2 ساعت در آب خیس بخورند.
2. در این مدت گوشت‌ها را به صورت خورشتی و یا به هر اندازه‌ای که دوست دارید قطعه قطعه کنید. سپس پیازها را به صورت خالالی خرد کنید. روغن سرخ کردنی را در داخل تابه‌ای ریخته و می‌گذاریم کمی داغ شود و پس از آن پیازها را درون آن سرخ می‌کنیم. اجازه می‌دهیم پیازها شیشه‌ای شوند و حتی کمی طلایی شوند. چراکه اینکار باعث می‌شود طعم بهتری داشته باشد.
3. در مرحله بعدی گوشت بره را به پیاز اضافه کنید و تا زمانی که رنگ آن عوض شود آن را تفت دهید. به یاد داشته باشید که مداوم باید آن را تفت دهید که پیازها نسوزند. پس از آن رب را اضافه کنید و آن را تا جایی که خامی آن گرفته شود تفت دهید.
4. در این مرحله ادویه فلفل و زردچوبه را به مخلوط اضافه می‌کنیم. سپس دو پیمانه آب به آن اضافه می‌کنیم و درب قابلمه را می‌گذاریم.
5. هویج و سیب زمینی را نگینی می‌کنیم و پس از گذشت یک ساعت به همراه عدس به قابلمه اضافه می‌کنیم. سپس دوباره درب قابلمه را می‌گذاریم و اجازه می‌دهیم به مدت 2 ساعت با حرارت ملایم به خوبی پخته شود.
6. پس از گذشت دو ساعت، زعفران دم شده، آب‌لیمو و نمک را به آن اضافه می‌کنیم و اجازه می‌دهیم 10 دقیقه دیگر بپزد تا کاملا به خورد مواد برود.
7. در نهایت می‌توانید این غذا را با برنج نوش جان بفرمایید!

فوت و فن جا افتادن مرجو خورش

- این غذا باید به غلظت برسد یعنی نه رقیق باشد و نه خیلی غلیظ، درست مانند عدسی
- برای طعم بهتر می‌توانید به آن فلفل قرمز هم اضافه کنید.
- پخت خورش با حرارت ملایم و به مدت طولانی، اجازه می‌دهد که تمام طعم‌ها به خوبی با هم ترکیب شوند و خورش جا بیفتد.
- نمک را حتما در مرحله آخر به غذا اضافه کنید. در غیر این صورت گوشت پخته نخواهد شد.
- می‌توانید به جای آب لیمو، لیمو عمانی به آن اضافه کنید و یا اگر طعم ترش دوست دارید هردو را به غذا اضافه کنید.