

طعم اصیل غذای ایرانی با روغن غنچه

"قیمه ریزه اصفهانی"

اگر قصد دارید به اصفهان سفر کنید "قیمه ریزه" جزء آن دسته از غذاهایی هست که حتما باید امتحان کنید. این غذای خوشمزه، یکی از غذاهای سنتی و محبوب شهر اصفهان است که با ترکیب گوشت چرخ کرده، نخود، انواع ادویه های محلی و ... تهیه می شود. قیمه ریز معمولاً با نان سنگگ تازه و یا برنج سرو می شود و طعم بی نظیرش فراموش نشدنی است!

امکان ندارد در محله ها و کوچه های قدیمی اصفهان قدم بزنید و بوی خوش این غذای محلی را حس نکرده باشید. قیمه ریزه یکی از غذاهای اصیل اصفهان است. اصفهان از دیرباز با غذاهای متنوع و خوشمزه و تاریخ غنی، همواره یک مقصد بی نظیر برای سفر چه برای ایرانیان و چه برای توریست ها به شمار می رود.

طرز تهیه قیمه ریزه با گوشت چرخ کرده

- گوشت چرخ کرده 500 گرم
- آرد نخودچی 3 قاشق غذاخوری
- ترخون و نعنا تازه 2 قاشق غذاخوری
- پیاز رنده شده 2 عدد
- نمک و فلفل سیاه به میزان لازم
- رب گوجه فرنگی 2 قاشق غذاخوری
- زردچوبه 1 قاشق چایخوری
- روغن مایع مخلوط غنچه به مقدار کافی

طرز تهیه قیمه ریزه اصفهانی

1. ابتدا گوشت چرخ کرده را به همراه نصف پیاز رنده شده، آرد نخودچی، نمک، فلفل سیاه و زردچوبه مخلوط کنید. سپس نعنا و ترخون تازه را بشوید و اجازه دهید آب آن گرفته شود.
2. در مرحله بعد، لازم است سبزی ها را ساطوری خرد کنید. سبزی را به سایر مواد اضافه کنید. مواد را به خوبی ورز دهید تا بافت آن یکدست شود و به یکدیگر نچسبند.
3. مواد را داخل یخچال به مدت 2 ساعت در ظرفی بگذارید تا خود را بگیرد. باقی مانده پیاز را نگینی خرد کنید و سپس در تابه داغ با روغن مایع تفت دهید.
4. پس از شیشه ای شدن پیاز، ادویه ها را به آن اضافه کنید. سپس رب گوجه فرنگی را به مواد اضافه کنید و تا زمانی که خامی آن گرفته شود تفت دهید.
5. در این مرحله باید 5 لیوان آب جوش به آن اضافه کنید. اجازه دهید با حرارت ملایم سس به غلظت برسد.
6. وقت آن است که قیمه ریزه ها را قلقلی کنیم. زیر شعله را کم کنید و توپک های کوفته ریزه را به سس اضافه کنید، درب قابلمه را ببندید و اجازه دهید با حرارت ملایم به خوبی بپزد.
7. پس از گذشت 2 ساعت غذا آماده است. نوش جان!

فوت و فن جا افتادن قیمه ریزه

برای اینکه قیمه ریزه بهترین طعم و قوام ممکن را داشته باشد، رعایت چند نکته مهم ضروری

- **زمان پخت:** یکی از اصول مهم جا افتادن قیمة ریزه، زمان پخت کافی است. اجازه دهید که قیمة ریزه به خوبی بپزد تا ادویه‌ها و سبزیجات کاملاً به خورد قیمة ریزه‌ها برود.
- **حرارت کم:** برای داشتن طعمی اصیل، بهتر است حرارت ملایم باشد. پخت با شعله ملایم باعث می‌شود که گوشت به خوبی پخته شود و عطر و بوی بی‌نظیری داشته باشد.
- **استفاده از سبزیجات تازه:** استفاده از ادویه‌های تازه و معطر باعث می‌شود که قیمة ریزه عطر و طعم بهتری داشته باشد.
- **پخت کامل گوشت:** گوشت چرخ کرده باید به طور کامل پخته شود تا هم بافت گوشت نرم و لطیف باشد و هم طعم بهتری به غذا بدهد. اگر گوشت به طور کامل پخته نشود، بافت قیمة ریزه ناهمگن خواهد شد.