

آش شله مشهدی



زمان آماده سازی ۲ ساعت
هزینه ۸ میلیون و ۵۰۰ هزار تومان
تعداد نفرات ۱۰ نفر

مواد لازم
گوشت سردست: ۱۲ کیلوگرم
برنج: یک کیلوگرم
لوبیا چیتی: یک کیلوگرم
ماش: یک کیلوگرم
نخود: دو کیلوگرم
بلغور: ۳ کیلوگرم
پیاز: ۳ کیلوگرم
نمک و فلفل و دارچین، پودر جوز هندی: به میزان لازم

روش تهیه
۱. حبوبات را از شب قبل به صورت جداگانه خیس و آبکش کنید و بپزید.
۲. برای طبخ این غذا باید قابلمه بزرگ و جادار باشد تا مواد، جای کافی برای پخت داشته باشند.

۳. وقتی حبوبات نیم پز شد، بلغور را به آن اضافه و بعد از چند جوش برنج را اضافه کنید.

۴. مرتب هم بزنید تا ته نگیرد.
۵. گوشت و پیاز خرد شده را همراه آب جوش در قابلمه ای ریخته و به خوبی بپزید.

۶. گوشت پخته شده را از قابلمه خارج کرده و ریش ریش کنید.
۷. گوشت را به قابلمه حبوبات و بلغور اضافه کنید و روی حرارت ملایم دائم هم بزنید تا کشدار شود و ته نگیرد.

۸. این غذا هر چه بیشتر هم زده شود کیفیت آن بالاتر می رود و بهتر جا می افتد.
۹. پس از حداقل ۳ تا ۴ ساعت این غذا را هم بزنید.

۱۰. ادویه ها و نمک را اضافه کرده و دائم با کفگیر بزرگ مواد را کاملا مخلوط و له کنید و در نهایت حرارت را بسیار کم کنید تا به اصطلاح دم بکشد.



نکته
در تهیه شله مشهدی می توانید از لوبیا قرمز به جای لوبیا چیتی استفاده کنید، باید جداگانه جوشانده و پس از پخت، آب قرمز آن دور ریخته شود تا رنگ شله تغییر نکند. همچنین هنگام سرو شله می توانید با مقداری خورش قیمه روی آن را تزئین کنید که بسیار خوشمزه تر خواهد شد.

چطور آش های لعابدار برای ۵۰ تا ۱۰۰ نفر تهیه کنیم؟ نذری پای دیگ

امروزه غذاهای نذری ماه محرم انواع بسیاری پیدا کرده اند و پخت انواع پلوها و خورش ها تا پیش غذاهای خوش طعم و لذیذ رواج دارد. این میان آش هم جزو غذاهایی است که به عنوان نذری طرفداران زیادی دارد. این غذا معمولاً به صورت عصرانه یا ناهار بین عزاداران توزیع می شود. اگر می خواهید طرز پخت چند آش پرطرفدار محرمی را بدانید این مطلب را بخوانید.

زمان آماده سازی ۲۰ دقیقه
هزینه ۵ میلیون تومان
تعداد نفرات ۱۰ نفر
مواد لازم
عدس: ۴ کیلوگرم
لوبیا قرمز: ۵ کیلوگرم
لوبیا چیتی: ۴۰۰ گرم
نخود: ۲ کیلوگرم
سیر: ۳ کیلوگرم
آرد: ۴۰۰ گرم
پیاز: ۵ کیلوگرم
سبزی آش: ۱۰ کیلوگرم
کشک: ۲ کیلوگرم
یا بیشتر: ۸ کیلوگرم
یا بیشتر: نعنای داغ: ۴۰۰ گرم
نمک، فلفل و زردچوبه: به میزان لازم
روغن: به میزان لازم



می توانید حبوبات را جداگانه بپزید و بعد از پایان پخت، همه را با هم ترکیب کنید.
رشته، آب آش را به خود جذب می کند؛ پس هنگام هم زدن، کمی آب اضافه کنید تا آش رشته زیادی غلیظ نشود.

زمان آماده سازی ۲ ساعت
هزینه ۹ میلیون تومان
تعداد نفرات ۱۰ نفر



مواد لازم
گوشت بدون استخوان: ۶ کیلوگرم
پیاز: ۳۰ عدد
سیر: ۲۰ جبه
برنج: ۲ و نیم کیلوگرم
نخود: ۲ کیلوگرم
عدس: ۲ کیلوگرم
گندم: ۲ کیلوگرم
لوبیا چیتی: ۲ کیلوگرم
سبزی آش: ۱۰ کیلوگرم
کشک، نمک، فلفل سیاه و زردچوبه: به میزان لازم

روش تهیه
۱. گندم و نخود و لوبیا چیتی را جداگانه خیسانده و نفخ شان را کاملاً بگیرد و بگذارید نیم پز شوند.
۲. برنج و عدس را شسته، آبکش کنید و جداگانه بپزید، سپس پیازها را پوست گرفته خالی خرد کرده و تفت دهید تا سبک شوند.
۳. گوشت را خرد کرده و با پیاز و سیر روی شعله قرار داده تا کاملاً بپزند و ریش ریش کنید.
۴. سبزی خرد شده را به قابلمه برنج و عدس اضافه کرده و هم بزنید تا کاملاً یکدست شود. سپس حبوبات نیم پز شده به همراه گوشت را به قابلمه اضافه کنید.
۵. زردچوبه، فلفل سیاه و نمک و پیاز را که از قبل تفت داده اید داخل آش بریزید و اجازه دهید آش کاملاً جا بیفتد.

برای مزه در کردن بیشتر به آش شله قلمکار نذری، می توانید به جای آب قلم از آب استفاده کنید.

زمان آماده سازی ۲ ساعت
هزینه ۳ میلیون و ۲۰۰ هزار تومان
تعداد نفرات ۱۰ نفر



مواد لازم
جو پوست گرفته: ۲ کیلوگرم
بلغور گندم: یک کیلوگرم
سبزی آش: ۱۲ کیلوگرم
آب قلم: به میزان لازم
پیاز: ۱۰ عدد متوسط
نعناع خشک، روغن، نمک، فلفل و زردچوبه: به میزان لازم

روش تهیه
۱. ابتدا جو و گندم را شسته و داخل قابلمه بریزید، سپس روی آن آب قلم و آب جوش ریخته، روی حرارت قرار دهید و اجازه دهید گندم و جو به آرامی بپزد.
۲. سبزی ها را بعد از شستن و خرد کردن به قابلمه اضافه کنید و در قابلمه را باز بگذارید تا رنگ سبزی تیره نشود.
۳. وقتی سبزی پخته و با گندم و جو کاملاً ترکیب شد، کشک را می توانید اضافه کنید.
۴. پیازها را نگینی خرد کرده و نعناع را هم بخیسانید و آبکش کنید و سپس به صورت جداگانه در تابه ای داغ با روغن سرخ کنید.
۵. وقتی آش جا افتاد با پیاز داغ و نعناع داغ سرو کنید.

این آش را می توانید با گوشت چرخ کرده هم درست کنید. برای این کار بعد از اضافه کردن سبزی گوشت تفت داده شده را به آن اضافه کنید.

زمان آماده سازی ۴ ساعت
هزینه ۴ میلیون تومان
تعداد نفرات ۱۰ نفر



مواد لازم
برنج نیم دانه: ۴۰ پیما
نخود: ۳۰ پیما
لوبیا سفید: ۳۰ پیما
سبزی آش (تره، گشنیز، جعفری، برگ سیر یا اسفناج و برگ چغندر): ۱۰ کیلوگرم
نعناع داغ: ۲۰۰ گرم
پیاز داغ: ۲۰۰ گرم
نمک، فلفل و زردچوبه: به میزان لازم
سیر له شده: ۳۰۰ گرم

روش تهیه
۱. سبزی را یکدست خرد کنید. برنج را خوب بشویید. سپس درون قابلمه مناسب بریزید و روی حرارت قرار دهید تا بپزد. برنج باید نرم و خوب پخته شود.
۲. نخود و لوبیای از قبل خیسانده شده را بپزید. سپس به برنج هایی که از قبل پخته شده اضافه کنید. مقدار آبی که درون قابلمه بریزید. سپس سیر له شده را به آن اضافه کنید.
۳. سبزی آش دوغ را که از قبل آماده کرده بودید به نخود، لوبیا و برنج اضافه کنید و آش را به هم بزنید تا مواد به خوبی با هم ترکیب شوند. اجازه بدهید سبزی آش به مدت نیم ساعت همراه با مواد دیگر آش دوغ روی حرارت پخته شود.
۴. دوغ را درون قابلمه بریزید و به هم بزنید سپس مقداری نمک و فلفل به آش اضافه کنید. در قابلمه آش را نگذارید تا دوغ بریده نشود.
۵. بعد از ۱۵ دقیقه زیر شعله را خاموش کنید و در ظرف های مناسب بریزید. به وسیله پیاز داغ و نعناع داغ آش دوغ را تزئین کنید.

اگر دوست داشته باشید می توانید از گوشت هم در تهیه آش دوغ استفاده کنید. برای نبریدن آش، مدام آن را هم بزنید.