

پریسانوری ✓ این روزها و شب‌ها در کنار عزاداری‌ها و عرض ارادت‌ها، نشستن پای سفره احسان سیدالشهدا (ع) و خوردن نذری‌هایی که عطر و طعمشان به یاد ماندنی است، لطف ویژه‌ای دارد. علاوه بر انواع خورشت‌ها و آش‌ها برخی غذاهایی که این روزها در هیئت‌های عزاداری طبخ می‌شود، در دسته غذاهای ثبت ملی شده و غذاهای تهران قدیم است. اگر دوست دارید سهمی در پخت این غذاها داشته باشید این صفحه را از دست ندهید.

روش پخت چند نذری ثبت ملی شده تهران قدیم عطر و طعم‌هایی از گذشته

مدت زمان آماده‌سازی ۳ ساعت
تعداد نفرات ۱۰۰ نفر
هزینه ۳ میلیون تومان

حلیم

روش تهیه
۱. گندم را حدود ۷ تا ۸ ساعت بخیسانید، سپس به همراه آب فراوان (۷ برابر مواد) داخل قابلمه بریزید و بگذارید تا کاملا پخته و لعابی شود، سپس با گوشت‌کوب برقی یا مخلوط کن پوره کنید. ۲. گوشت را با پیاز کاملاً بپزید و بعد از جدا کردن استخوان‌ها آن را ریش ریش کنید. ۳. گوشت را به همراه نمک به گندم اضافه کنید. ۴. مواد را مدام هم بزنید تا گوشت کاملاً کشدار شود و حلیم ته نگیرد. ۵. وقتی حلیم را در ظرف سرو کردید، روی آن را با شکر، روغن حیوانی و دارچین تزئین کنید.

مواد لازم
• گندم پوست‌کنده: ۸ کیلوگرم • گوشت گوسفندی با استخوان: ۵ کیلوگرم • پیاز: ۳ عدد • نمک: ۱۵۰ گرم • دارچین، شکر و روغن حیوانی: به میزان لازم

نکته
اگر حلیم سفت بود می‌توانید از آب مرغ یا بوقلمون پخته و صاف شده به مواد اضافه کنید و گوشت را به صورت ریش ریش شده به تزئینات روی حلیم اضافه کنید.



مدت زمان آماده‌سازی ۲ ساعت
تعداد نفرات ۱۰۰ نفر
هزینه ۶ میلیون و ۵۰۰ هزار تومان

آبگوشت

روش تهیه
۱. حبوبات را از شب قبل بخیسانید و آب آن را چندبار عوض کنید. ۲. پیاز و گوجه‌فرنگی‌ها را از وسط دو نیم کرده و به همراه گوشت، دنبه و حبوبات آبکش شده در قابلمه بریزید. ۳. روی مواد آب جوش بریزید. مقدار آب باید به حدی باشد که تا یک بند انگشت روی مواد را بپوشاند. ۴. وقتی آب به جوش آمد، فلفل سیاه، فلفل قرمز و زردچوبه را به مواد اضافه کنید. ۵. زیر شعله را کم کنید و منتظر باشید تا مواد کاملاً با هم پخته شوند. در انتها نمک را به آبگوشت اضافه کنید.

مواد لازم
• گوشت گوسفندی: ۱۵ کیلوگرم • سیب‌زمینی: ۲۰ عدد • دنبه: ۳ کیلوگرم • پیاز: ۲ کیلوگرم • نخود: یک کیلوگرم • لوبیا سفید: یک کیلوگرم • رب گوجه‌فرنگی: یک کیلوگرم • گوجه‌فرنگی: یک کیلوگرم • لیمو عمانی: ۱۰ عدد • نمک، فلفل سیاه، زردچوبه و پودر کاری: به میزان لازم

نکته
راز خوشمزه‌گی آبگوشت این است که روی شعله ملایم گاز بپزد. پس بعد از جوش آمدن آب، قابلمه را روی حرارت ملایم بگذارید.



مدت زمان آماده‌سازی ۲ ساعت
تعداد نفرات ۱۰۰ نفر
هزینه ۷۰۰ هزار تومان

عدسی

روش تهیه
۱. عدس را به مدت ۵ الی ۶ ساعت خیسانده و آبکش کنید و در قابلمه با مقدار مناسبی آب بپزید. ۲. سیب‌زمینی را پوست گرفته و نگینی خرد کنید و به قابلمه عدس اضافه کنید و یک ساعت صبر کنید تا کاملاً بپزد. ۳. پیاز را نگینی خرد کرده و در روغن تفت دهید تا طلایی شود. ۴. زردچوبه، نمک و فلفل سیاه را به پیاز اضافه کنید تا عطر ادویه‌ها آزاد شود و بوی خامی رب گوجه گرفته شود. ۵. این مخلوط را به همراه آب‌لیمو به قابلمه عدس اضافه کنید و اجازه بدهید عدسی جاببفتد.

مواد لازم
• عدس: ۵ کیلوگرم • پیاز: ۳ کیلوگرم • سیب‌زمینی: ۳ کیلوگرم • رب گوجه: ۷۰۰ گرم • کره: ۱۵۰ گرم • نمک، زردچوبه، فلفل و آب‌لیمو: به میزان لازم

نکته
می‌توانید در تهیه عدسی از بلغور گندم هم استفاده کنید تا لعاب آن بیشتر شود.



مدت زمان آماده‌سازی ۲ ساعت
تعداد نفرات ۱۰۰ نفر
هزینه ۵ میلیون و ۵۰۰ هزار تومان

آش گندم یزدی (آش امام حسین)

روش تهیه
۱. نخود و لوبیا را به مدت ۶ ساعت در ظرف‌های جداگانه بخیسانید تا نفخ آن گرفته شود. در این مدت چندبار آب آنها را عوض کنید. گندم را بشویید و در آبکش بریزید. ۲. نخود و لوبیا را آبکشی کرده و به همراه گندم در قابلمه بریزید و روی آنها آب بریزید، در حدی که کاملاً با آب پوشانده شوند و در قابلمه را بگذارید و بعد از جوش آمدن روی حرارت متوسط تنظیم کنید. ۳. بعد از اینکه حبوبات نرم و دندان‌گیر شدند، سبزی آش خرد شده همراه نمک و فلفل را به قابلمه اضافه کنید و بعد از جوش آمدن آب، شعله را کم کنید. ۴. در یک تابه مقداری روغن بریزید و پیازهای خلال شده را

مواد لازم
• نخود: ۴ کیلوگرم • لوبیا چیتی: ۴ کیلوگرم • گندم پوست‌کنده: ۶ کیلوگرم • سبزی آش خرد شده: ۱۵ کیلوگرم • پیاز: ۶ عدد • نمک، فلفل سیاه، نعناع خشک و کشک: به میزان لازم

نکته
اگر بعد از اضافه کردن سبزی، در قابلمه را روی آن قرار دهید، آش گندم در نهایت تیره خواهد شد.

تفت دهید تا سبک و طلایی شوند. ۵. نعناع خشک را ۱۵ دقیقه در آب خیسانده، آبکش کرده و جداگانه تفت دهید و همراه پیاز داغ برای تزئین آش استفاده کنید.

