

طرز تهیه خورش بادام زمینی

اگر علاقه زیادی به غذاهای متفاوت دارید این دستور خورش بادام زمینی را حتما امتحان کنید مطمئنا از طعم آن خوشتان می آید.

مواد لازم برای تهیه خورش بادام زمینی :

۱ قاشق چایخوری	روغن زیتون
۱ قاشق چایخوری	پودر فلفل قرمز
۱ قاشق غذاخوری	سیر رنده شده
۲ عدد	آب گوجه فرنگی
۱ و نیم پیمانه	آب
۱/۲ پیمانه	نمک
	زنجبیل تازه رنده شده
	جعفری خرد شده
	گوجه فرنگی خرد شده
	بامیه خرد شده
	کره بادام زمینی

طرز تهیه خورش بادام زمینی :

پیازها را به مدت ۱۰ دقیقه در روغن زیتون تفت دهید.

فلفل و سیر را اضافه کرده و چند دقیقه دیگر تفت می دهید.

درب تاوه را ببندید و بگذارید چند دقیقه دیگر روی گاز بماند.

آب گوجه فرنگی، آب، نمک، زنجبیل، جعفری و گوجه فرنگی ها را اضافه کنید.

درب تاوه را ببندید و بگذارید ۱۵ دقیقه بجوشد.

سپس بامیه ها را اضافه کنید و بگذارید ۵ دقیقه دیگر بجوشد.

کره بادام زمینی را اضافه کنید.

تاوه یا قابلمه را روی شعله پخش کن قرار دهید و بگذارید آرام آرام بجوشد تا آماده خوردن شود.

بعد از آماده شدن خورش را داخل ظرف دیگری بریزید، روی آن را با جعفری تزیین کرده و میل کنید.

منبع : دونفره

<https://www.otaghkhabar24.com/news/159142> Source URL: