

200 Hawasana Food

Chef
Farhad
Ashkyar



۲۰۰ غذای هواسانا



200 Afghani

200 Afghani Cultrual
Foods are explained.



Farhad Ashkyar

Writer of Book and Founder of
Hawasana Catering



Editor: Arzo Omid
Type: Nauman Ashkyar
Design: SHAHhost.com

INFO@FAHAWASANA.COM

WWW.FAHAWASANA.COM

بِسْمِ اللّٰهِ الرَّحْمٰنِ الرَّحِیْمِ

شناسنامه

هوسانه ها (طرق پخت انواع غذاهاى متنوع افغانى و خارجى)

مولى:----- :فرهاد " اشكيار "

ترتيب و ديزاين:----- :آرزو " اميد "

تايب:----- :محمد نعمان اشكيار

سال چاپ:----- :۱۳۹۴

تيراژ:----- :۱۰۰۰ جلد

مقدمه

ایکه از خاک سیه گل های رنگین میکشی

وز درختان میوه شاداب و شیرین میکشی

با سلام و درود فراوان خدمت شما دوستان خوشداران آشپزی.

خدا را هزاران بار شکر که بنده را بار دگر توفیق عنایت

فرمود تا موفق به تهیه مجموعه صد غذا (هوسانه) غذا های

لذیذ و جدید شدم.

قابل یاد آوری میدانم که جلد اول صد غذا را که در خزان

1385 به چاپ رسانیدم که خوشبختانه مورد استفاده اکثر

علاقمندان قرار گرفت و بمهین تقاضا و تشویق هم وطنان باعث

شد که در سال 1391 جلد دوم را با صد نوع غذا های مختلف

همچو سالاد ها غذا های گوشتی و غیره که از جلد اول متفاوت

ولذیذ تر می باشد با زحمات فراوان تهیه نمودم که انشا الله

علاقمندان با پخت و نوش این نوع غذا مرا تشویق و وادار به

چاپ مجموعه صد غذا به اضافه غذاهای خوشمزه و جدید ساخت

همیشه خوشی همدم لحظات مان باد و سفره های تان پر از غذا

های لذیذ .

با احترام

فرهاد اشکیار

عنوان

صفحه

انواع سوپ ها

- ۲۲/----- سوپ گوشت با جو پاک شده
- ۲۳/----- سوپ گوشت با گندم
- ۲۴/----- سوپ مرغ با ترکاری
- ۲۵/----- سوپ مرغ سوپر
- ۲۶/----- سوپ گوشت
- ۲۷/----- سوپ ساده مرغ
- ۲۸/----- سوپ ترکاری با گوشت مرغ
- ۲۹/----- سوپ مرغ با مکرونی
- ۳۰/----- سوپ دال نسک
- ۳۱/----- سوپ لوبیا و نخود سفید
- ۳۲/----- سوپ دال نخود
- ۳۳/----- سوپ کدو
- ۳۴/----- سوپ گلپی
- ۳۵/----- سوپ سبزی پالک با برنج

- ۳۶/----- سوپ مکرونی
- ۳۷/----- سوپ سبزیجات
- ۳۸/----- سوپ مرغ
- ۳۹/----- سوپ گوشت گوسا
- ۴۰/----- سوپ زردک
- ۴۱/----- سوپ نخود سبز
- ۴۲/----- سوپ جواری
- ۴۳/----- سوپ شلغم
- ۴۴/----- سوپ جواری
- ۴۵/----- سوپ سبزیجات

انواع غذاها

- ۴۶/----- گوشت با ترکاری
- ۴۷/----- گوشت با زردک
- ۴۸/----- گوشت با پالک
- ۴۹/----- کباب گوشت در تخم پزی
- ۵۰/----- گوشت با کچالو کرم
- ۵۱/----- گوشت آرد
- ۵۲/----- کباب تا به ئی
- ۵۳/----- گوشت با گلھی
- ۵۴/----- گوشت خوشمزه
- ۵۵/----- گوشت یک پیازه
- ۵۶/----- گوشت با آرد سوخاری

- ۵۷/-----گوشـت با نخود سفید
- ۵۸/-----گوشـت بریان با آرد سفید
- ۵۹/-----گوشـت با پالک و پیاز
- ۶۰/-----گوشـت دم پخت
- ۶۱/-----گوشـت سیر لیمو
- ۶۲/-----استیک استخواندار
- ۶۳/-----استیک بدون استخوان
- ۶۴/-----خلال گوشـت با زردک
- ۶۵/-----گوشـت چپسی
- ۶۶/-----گوشـت بریان با نوش پیاز
- ۶۷/-----گوشـت مساله ئی
- ۶۸/-----گوشـت آردی
- ۶۹/-----گوشـت و سمارق
- ۷۰/-----کاری گوشـت گوساله
- ۷۱/-----دملیمه گوشـت
- ۷۲/-----منتو
- ۷۳/-----کباب نرگسی

انواع غذا ها گوشـت گوسفند

- ۷۴/-----کاری گوشـت گوسفند
- ۷۵/-----قورمه گوشـت گوسفند
- ۷۶/-----گوشـت گوسفند زردک و کچالو
- ۷۷/-----کاری کوفته گوسفند

- ۷۸/-----گوشت گوسفند با جوس انار
- ۷۹/-----گوشت گوسفند برگی
- ۸۰/-----گوشت گوسفند با کچالو
- ۸۱/-----قورمه گوشت گوسفند
- ۸۲/-----قورمه کوفته گوسفندی
- ۸۳/-----دو پیازه گوسفندی
- ۸۴/-----بریانی گوشت گوساله
- ۸۵/-----گولاش گوشت گوساله

انواع غذاهای گوشت مرغ

- ۸۶/-----مرغ همراهی برنج
- ۸۷/-----مرغ تندوری یخچالی
- ۸۸/-----مرغ درست با ترکیاری
- ۸۹/-----مرغ با سیرایت وسوی ش
- ۹۰/-----مرغ داشی
- ۹۱/-----کاری مرغ
- ۹۲/-----سینه مرغ با کچالو
- ۹۳/-----قورمه مرغ بریان
- ۹۴/-----مرغ با شیر مکی و آرد سوخاری

- ۹۵/----- ماهیچه مرغ با کچپ رومی
- ۹۶/----- مرغ بریان با آرد.
- ۹۷/----- مرغ تندوری
- ۹۸/----- مرغ بریان در داش
- ۹۹/----- مرغ مرچی
- ۱۰۰/----- ران مرغ با کچالو
- ۱۰۱/----- قورمه مرغ با از کاری
- ۱۰۲/----- مرغ بریان با چپس
- ۱۰۳/----- مرغ با آرد سوخاری
- ۱۰۴/----- قورمه گوشت مرغ با آلوبخارا
- ۱۰۵/----- کوفته گوشت مرغ
- ۱۰۶/----- چپلی کباب از گوشت سینه مرغ
- ۱۰۷/----- چکن قیمه
- ۱۰۸/----- چکن مدراسی
- ۱۰۹/----- چکن هاندی
- ۱۱۰/----- شیشلیک مرغ همراهی پلو
- ۱۱۱/----- فنکر فراید چکن
- ۱۱۲/----- کباب ران مرغ

کوبیده از گوشت سینه مرغ-----۱۱۳/

انواع غذا های کچالو

کچالو بریان-----۱۱۴/

کچالو با متر-----۱۱۵/

کاری کچالو با بادنجان سیاه-----۱۱۶/

کاری کچالو-----۱۱۷/

کاری بادنجان سیاه-----۱۱۸/

کچالو داشی-----۱۱۹/

کچالو مساله ئی-----۱۲۰/

کچالو بریان در داش-----۱۲۱/

کچالو در داش با مسکه-----۱۲۲/

چیپس مساله ئی-----۱۲۳/

کباب بادنجان سیاه-----۱۲۴/

کاری کچالو-----۱۲۵/

چالو با ماست-----۱۲۶/

کچالو با گوشت کوفته-----۱۲۷/

کوفته کچالو-----۱۲۸/

سمبوسه-----۱۲۹/

۱۳۰/-----پکوره کچالو

۱۳۱/-----کوفته کچالو با گوشت

انواع مکرونی

۱۳۲/-----مکرونی خوشمزه

۱۳۳/-----آش برنجی

۱۳۴/-----مکرونی ساده

۱۳۵/-----مکرونی همراهی از کاری

۱۳۶/-----آش با کوفته

۱۳۷/-----مکرونی با تن ماهی

۱۳۸/-----مکرونی با پورد کاری

۱۳۹/-----مکرونی با گوشت قورمه

۱۴۰/-----مکرونی با گوشت مرغ

۱۴۱/-----مکرونی با گوشت کوفته

۱۴۲/-----مکرونی همراهی قیماق

انواع غذا های ماهی

۱۴۳/-----ماهی بریان

۱۴۴/-----ماهی سرخ شده

۱۴۵/-----ماهی با آرد سوخاری

- ۱۴۶/-----ماهی دم پخت با کچالو و زردک
- ۱۴۷/-----کوفته ماهی
- ۱۴۸/-----خوراک ماهی
- ۱۴۹/-----خورش ماهی
- ۱۵۰/-----ماهی پلو
- ۱۵۱/-----ماهی داشی
- ۱۵۲/-----ماهی سرخ کرده
- ۱۵۳/-----ماهی سوخاری
- ۱۵۴/-----نوع دیگر ماهی سرخ شده

انواع غذا های تخم مرغ

- ۱۵۵/-----کوکو تخم مرغ با برنج
- ۱۵۶/-----کوکو تخم مرغ با زردک
- ۱۵۷/-----کوکو تخم مرغ با گوشت و کچالو
- ۱۵۸/-----کوکو تخم مرغ با گلپی
- ۱۵۹/-----کوکو تخم مرغ با سبزی
- ۱۶۰/-----کوکو تخم مرغ با گوشت
- ۱۶۱/-----کوکو تخم مرغ با گوشت مرغ
- ۱۶۲/-----کوکو تخم مرغ با مکرونی

- ۱۶۳/-----کوکو تخم مرغ با سبزی پالک
- ۱۶۴/-----کوکو تخم مرغ با کچالو
- ۱۶۵/-----تخم مرغ با خرما و شیر
- ۱۶۶/-----نان ناشتا با تخم مرغ
- ۱۶۷/-----املت تخم مرغ با سمارق
- ۱۶۸/-----ابريشم کباب از تخم مرغ
- ۱۶۹/-----بادنجان با تخم

انواع پلو

- ۱۷۰/-----زرد پلو
- ۱۷۱/-----ترکای پلو
- ۱۷۲/-----لوبيا سبز پلو
- ۱۷۳/-----ماش پلو
- ۱۷۴/-----دال نسک پلو
- ۱۷۵/-----مرچ دلمه پلو
- ۱۷۶/-----نخود سبز پلو
- ۱۷۷/-----ماهی پلو
- ۱۷۸/-----سبزی پلو
- ۱۷۹/-----زردک پلو

۱۸۰/-----بادنجان سیاه پلو

۱۸۱/-----لوبیا سبز پلو

۱۸۲/-----کرم پلو

انواع قورمه

۱۸۳/-----قورمه گلپی با گوشت

۱۸۴/-----قورمه بهء

۱۸۵/-----قورمه زردک

۱۸۶/-----قورمه بادنجان سیاه

۱۸۷/-----قورمه بامیه

۱۸۸/-----قورمه گوشت ماشین شده

۱۸۹/-----قورمه گوشت مرغ با آلوبخارا

۱۹۰/-----قورمه سمارق

۱۹۱/-----قورمه سبزی

۱۹۲/-----قورمه لوبیای سبز

۱۹۳/-----قورمه قیمه

۱۹۴/-----قورمه پالک با آلو بخارا

۱۹۵/-----قورمه آلو بخارا

۱۹۶/-----قورمه نخود سبز

۱۹۷/-----قورمه كدو

۱۹۸/-----قورمه سييب

۱۹۹/-----خورش قيمه

انواع سلاد

۲۰۰/-----سلاد پنير بادنجان رومی و كاهو

۲۰۱/-----سلاد پياز با رومی و پنير پيزا

۲۰۲/-----سلاد سبز

۲۰۳/-----سلاد كرم همراه كشمش ماینو

۲۰۴/-----سلاد بادنجان رومی و پياز سرخ

۲۰۵/-----سوپر سلاد

۲۰۶/-----سلاد شب

۲۰۷/-----سلاد كچالو

۲۰۸/-----سلاد ساده

۲۰۹/-----سلاد لوبيا

۲۱۰/-----سلاد خوشمزه

۲۱۱-----سلاد تن ماهی

۲۱۲/-----سلاد ماست

- ۲۱۳/-----سالاد سبزی پالک با بادرنگ
- ۲۱۴/-----سالاد بادنجان رومی با تخم مرغ
- ۲۱۵/-----سالاد گلپی با تن ماهی
- ۲۱۶/-----سالاد گوشت
- ۲۱۷/-----سالاد گوشت مرغ
- ۲۱۸/-----سالاد میوه تازه
- ۲۱۹/-----سالاد کرم
- ۲۲۰/-----سالاد بادنجان رومی
- ۲۲۱/-----سالاد کاهو با پنیز و تخم مرغ
- ۲۲۲/-----سالاد کاهو
- ۲۲۳/-----سالاد از گوشت مرغ
- ۲۲۴/-----سالاد عربی شاندیز
- ۲۲۵/-----سالاد میو
- ۲۲۶/-----سالاد میوه

سوپ گوشت با جو پاک

Farhad Ashkyar Hawasana Catering

Facebook, Instagram, Twitter, Linkden, YouTube, TikTok

info@fahawasana.com www.fahawasana.com

مواد لازم :

گوشت پشت مغز گوساله نیم کیلو

پیاز دو دانه گلان

سیر 3 دندانه

زردک 2 دانه مگی گاو 2 دانه

جو پاک شده 200 گرام

مرچ نمک و روغن بقدر ضرورت

طرز تهیه :-

جو را جدا نرم کنید پیاز خورد شده را در روغن کمی سرخ کنید بعد سیر را اضافه نماید بعد گوشت را که به اندازه چار کنج خورد کرده اید خوب سرخ کرده بعد زردک مگی مرچ و نمک را اضافه کنید خوب شور بدهید بعد آب را اضافه کرده در اخیر جو نرم شده را اضافه کرده مدت 45 دقیقه بگذارید . اگر میخواستید که غلیظ شود کارنفلور را با آب سرد مخلوط کرده اضافه نمایید.

سوپ گوشت با گندم

گوشت پشت مغز گوساله نیم کیلو

3 دانه بادنجان رومی

5 دانه نوش پیاز

1 دانه پیاز متوسط

مرچ سیاه نمک بقدر ضرورت

طرز تهیه :-

گندم را قبلاً نرم کنید بعد دیگ را خوب داغ کرده
گوشت را که توته های چارکنج کرده اید اضافه
نموده کمی روغن اضافه کنید مرچ نمک اضافه کرده مکس
کنید- بعد پیاز را خرد کرده اضافه نمایید زردک را
نیز مانند گوشت توته کرده اضافه نماید متوجه
باشید که گوشت در دیگ نجسپد رومی نوش پیاز را نیز
اضافه کنید خوب مکس کنید تا گوشت نرم و سرخ شود
بعد گندم را با آب آن بالای مواد اضافه کرده بعد از
45 دقیقه آماده است.

سوپ مرغ با ترکاری

مواد لازم:

مگی مرغ 6 دانه	سینه مرغ 1 کیلو
زردک 2 دانه	پیاز 1 دانه
مرچ نمک بقدر ضرورت	فاصلیه سبز
کچالو 2 دانه	سیر 3 دانه

طرز تهیه :-

1 لیتر آب را در دیگ اضافه کرده با لای آن 6 دانه مگی مرغ را اضافه نموده بگذارید تا بجوشد بعد تمام مواد را توته کرده بالای آن اضافه کنید بگذارید تا نرم شود بعد کارنفلور را با آب سرد مخلوط کرده اضافه کنید بعد از 5 دقیقه آماده صرف است.

سوپ مرغ سوپر

مواد لازم:

سینه مرغ 1 کیلو

1 گیلان گشنیز میده شده

4 دانه نوش پیاز

مرچ و نمک بقدر ضرورت

سیر 4 دانه

آرد بقدر ضرورت

آب 1 لیتر

5 دانه زردک 4 مگی مرغ

طرز تهیه:

گوشت مرغ را توتیه کرده به آرد زده بگذارید
پیاز را خرد کنید در دیگ کمی روغن انداخته گوشت
مرغ را که به آرد زده اضافه کرده سرخ کنید بعد
بیرون کرده در یک کاسه بگذارید بعد در همان دیگ
پیاز را اضافه کرده و زردک توتیه شده نیز اضافه
کنید بعد سیر را خرد کرده اضافه کنید و مرغ سرخ
شده را اضافه کنید مگی مرغ نیز اضافه کرده آب را
علاوه نمایید تا خوب بجوشد گوشت مرغ که نرم شد
آماده است .

سوپ گوشت

مواد لازم:

+ کمی گشنیز 1 دانه پیاز

+ 2 دانه زدرک 1 دانه پیاز

+ مرچ سیاه درست 1 کیلو پشت مغز گوساله

+ مگی گاو 2 دانه زدرک

+ تمام این را درست در دیگ بخار داده آب آنرا بگیرد.

طرز تهیه :-

پیاز را خرد کرده در روغن کمی سرخ کنید بعد سیر را میده کرده اضافه کنید بعد گوشت سرد شده را نیز اضافه کرده خوب سرخ کنید بعد از چند دقیقه زردک را اضافه کرده نیز سرخ کنید بعد دمواد که چوش داده اید اب آنرا بای مواد اضافه کرده بگذارید تا خوب بجوشد بعد از آن آب نرم شد آماده خوردن است.

سوپ ساده مرغ

مواد لازم:

1 کیلو مرغ

1 دانه زردک

1 دانه پیاز

4 دانه مگی مرغ

مرچ سیاه - نمک

طرز تهیه :-

تمام مواد ذکر شده همراه با گوشت مرغ در دیگ بخار نرم کرده اب انرا صاف کرده در دیگ دیگر اضافه کنید بعد گوشت مرغ را از استخوان جدا اضافه نماید بعد کار نقتدور را در اب سرد مکی کرده با های آن اضاف کرده بعد از 10 دقیقه آماده خوردن است.

سوپ مرغ با جو پاک شده

مواد لازم:

1 دانه مرغ درست

200 گرام جو پاک شده

2 دانه زردک

2 دانه کچالو

1 دانه پیاز

مرچ نمک بقدر ضرورت

طرز تهیه :-

مرغ را در دیگ بخار با پیاز مرغ و نک نرم کرده استخوان آنرا دور کنید- آب آنرا در دیگ دیگر انداخته گوشت جدا شده را نیز اضافه نماید بعد پیاز کچالو و زردک را تراشک کرده با های آن اضافه نماید بعد مرچ و نمک را اضافه کرده بعد از 20 دقیقه جوش آماده است ناگفته نماند که هر سوپ که میخواستین غلیظ شود با کانفلور مخلوط آب سرد غلیظ میشود.

سوپ ترکاری با گوشت مرغ

مواد لازم:

آب	1 لیتر
مرغ	1 دانه
زردک	2 دانه
نخود	سبز 200 گرام
آب رومی	2 قاشق
پیاز	1 دانه
سیر	4 دندان
مرچ نمک گشنیز	

طرز تهیه :-

مرغ را در دیگ بخار نرم کرده گوشت آنرا از استخوان جدا کنید آبش را رفته در یک دیگ بگذارید زردک پیاز نخود سبز سیر رب و گوشت مرغ را اضافه کنید و در آخر مرچ نمک و گشنیز را اضافه کرده بعد از 20 دقیقه آماده است.

سوپ مرغ با مکرونی

مواد لازم:

1 کیلو سنیه مرغ

1 دانه پیاز 2 زدرک

2 دانه کچالو رب 2 قاشق

1 لیتر اب مگی مرغ 4 دانه

2 قاشق نیم پاکت مکرونی آرد

طرز تهیه :-

در یک دیگ کمی روغن اضافه کرده پیاز خرد شده را سرخ کرده بعد سیر میده شده را نیز اضافه کنید بعد از چند دقیقه گوشت مرغ را که به اندازه یک انچ توته کرده اید اضافه نموده زردک کچالو و مکرونی را نیز اضافه نماید بعد آرد را اضافه کرده خوب مکی کنید بعد از چند دقیقه آب را اضافه کرده مرغ رب نمک را اضافه کرده سر پوش دیگ گذاشته بعد از 40 آماده میشود.

سوپ دال نسک

مواد لازم :

نیک کیلو دال نمک

2 دانه بادنجان رومی 2 درک میده شده

1 دانه پیاز 2 قاشق سوپخوری

1 قاشق چای خوری مرچ سیاه

1 دانه مرچ تازه 2 قاشق روغن

نمک آبلیمو بقدر ضرورت 1 قاشق چای خوری زیره

طرز تهیه :-

دال نمک را با اب و نمک نرم کنید بعد رومی پیاز 1 درک سرد شده اضافه نماید بعد از چند دقیقه تمام مواد را اضافه کرده بعد از 10 دقیقه جوش آماده است.

سوپ لوبیا و نخود

مواد لازم :

3+ قطعی لوبیا

3+ قطعی نخود

مکرونی 200 گرام

1+ دانه پیاز

4+ دندانه سیر

4+ دانه رومی 6 مگی ترکاری

1+ لیتر اب مرچ نمک بقدر ضرورت

طرز تهیه :-

آب را در یک دیگ اضافه کرده مگی ترکاری مرچ نمک لوبیا نخود پیاز با سیر را و مکرونی را اضافه کرده بعد از نرم شدن مکرونی سوب آماده است قسمیکه در س.پ های دیگر ذکر کردیم برای غلیظ شدن سوپ از کار استفاده نماید

سوپ دال نخود

دال نخود 150 گرام

روغن 3 قاشق سوپ خوری

آرد 2 قاشق سوپ خوری

پیاز 200 گرام

آب سبزی 4 گیلان

مرچ سیاه به قدر ضرورت

نمک به قدر ضرورت

آب لیمو به قدر ضرورت

دستور پختن:-

دال نخود را مدت 24 ساعت در آب بگذارید سپس آن را جوش بدهید تا نرم شود آب آن را دور کرده و از روغن پیاز و آرد سس غلیظ تیار کرده با دال نخود یکجا نمایید و خوب مخلوط کنید بعد آب سبزی "نمک و مرچ را به اضافه کرده بگذارید تا غلیظ شود بعد از چند لحظه آماده می شود.

سوپ کدو

مواد لازم:

کدو 1 کیلو

پیاز 100 گرام

روغن 2 قاشق سوپ خوری

آب گوشت 4 گیلان

آرد 2 قاشق سوپ خوری

مرچ به قدر ضرورت

نمک به قدر ضرورت

آب لیمو به قدر ضرورت

دستور پختن:-

کدو را شسته همراه با پوست آن خرد کنید سپس پیاز را نیز خرد کرده و با کدو در روغن تفت داده یا سرخ نمایید و بعد آب گوشت را به آن اضافه کنید و بگذارید تا نرم شود. سپس آن را خوب بکوبید بعد از شیر و آرد سس تیار نموده و با آن یکجا کرده مخلوط نمایید بعد مرچ و نمک را اضافه کرده و بگذارید خوب غلیظ شود بعد از چند لحظه سوپ آماده می شود.

سوپ گلی

مواد لازم:

گلپی 1 دانه

کچالو نیم کیلو

زردک 400 گرام

آرد 3 قاشق سوپ خوری

گوشت سینه مرغ 200 گرام

رب 2 قاشق سوپ خوری

آب 4 گلاس

مرچ به قدر ضرورت

نمک به قدر ضرورت

آب لیمو به قدر ضرورت

دستور پختن:-

گوشت سینه مرغ را خرد خرد نموده گلپی کچالو و زردک را نیز خرد نموده و در آب جوش بدهید تا نرم شود بعد آرد را کم کم به آن اضافه کنید رب مرچ و آب لیمو را نیز در آن اضافه نمایید بعد بگذارید تا سوپ آهسته آهسته غلیظ شود بعد صرف نمایید.

سوپ سبزی پالک با برنج

مواد لازم:

- پالک 1 کیلو
- سینه مرغ 200 گرام
- آب 4 گلیاس
- آرد 2 قاشق سوپ خوری
- پیاز 200 گرام
- شیر 1 گلیاس
- مسکه به قدر ضرورت
- مرچ به قدر ضرورت
- نمک به قدر ضرورت

دستور پختن:-

اول پالک را شسته خوب ریزه کنید و بعد در چهل آب صاف بگذارید تا آب آن تمام شود بعد گوشت مرغ را نازک بریده با پیاز تراشک شده و با پالک در دیگ ریخته و آب را اضافه نمایید بعد بگذارید تا پخته شود سپس آرد را با مسکه تفت داده و با شیر یکجا نموده مخلوط نمایید تا سس سفید به دست آید و آنرا با مرچ و نمک در سوپ اضافه نمایید و بگذارید تا غلیظ شود بعد از چند لحظه سوپ آماده می شود.

سوپ سبزیجات

زردک 200 گرام

کچالو 200 گرام

بانجان رومی 200 گرام

پیاز 100 گرام

سبزی پالک میده شده 200 گرام

گشنیز میده شده 200 گرام

آب گوشت 7 گیلان

مسکه 4 قاشق سوپ خوری

مرچ به قدر ضرورت

نمک به قدر ضرورت

روغن به قدر ضرورت

آب لیمو به قدر ضرورت

طرز تهیه:-

اول 1 کیلو گوشت را جوش داده مقدار 7 گیلان آب آن را بگیرید. سپس کچالو "زردک" بانجان رومی "پیاز" گشنیز "سبزی" و پالک را جدا جدا خرد نموده و در آب گوشت اضافه کنید تا خوب پخته شود بعد مرچ نمک و روغن را به آن افزوده خوب مخلوط نموده سوپ آماده می شود.

سوپ مرغ

مواد لازم:

- سینه مرغ 200 گرام
- آب 4 گلیاس
- پیاز 100 گرام
- مسکه 2 قاشق سوپ خوری
- رب 4 قاشق سوپ خوری
- زردک 200 گرام
- کچالو 200 گرام
- آب لیمو به قدر ضرورت
- نمک به قدر ضرورت
- مرچ به قدر ضرورت
- روغن به قدر ضرورت

طرز تهیه:-

گوشت مرغ "پیاز" کچالو "زردک" را جدا جدا ریزه نموده و در آب جوش بدهید تا نرم شود. بعد مسکه "مرچ" نمک "رب" روغن و آب لیمو را به آن اضافه کرده به مدت نیم ساعت بگذارید تا پخته شود.

سوپ گوشت گوساله

Farhad Ashkyar Hawasana Catering

Facebook, Instagram, Twitter, Linkden, YouTube, TikTok

info@fahawasana.com www.fahawasana.com

مواد لازم:

گوشت گوساله 750 گرام

پیاز 100 گرام

مسکه 5 قاشق سوپ خوری

آرد 2 قاشق سوپ خوری

زردی تخم 3 بیضه

رب 2 قاشق سوپ خوری

آب لیمو به قدر ضرورت

نمک به قدر ضرورت

مرچ به قدر ضرورت

طرز تهیه:-

گوشت را خرد خرد کرده با پیاز خرد شده سرخ نمایید بعد 1 لیتر آب جوش بدهید تا خوب پخته شود بعد آرد زردی تخم "رب" مسکه را به آن اضافه کرده مرچ نمک و به صورت میل آب لیمو را نیز اضافه کرده صرف کنید.

سوپ گوشت گوساله

مواد لازم:

گوشت گوساله 750 گرام

پیاز 100 گرام

مسکه 5 قاشق سوپ خوری

آرد 2 قاشق سوپ خوری

زردی تخم 3 بیضه

رب 2 قاشق سوپ خوری

آب لیمو به قدر ضرورت

نمک به قدر ضرورت

مرچ به قدر ضرورت

طرز تهیه:-

گوشت را خرد کرده با پیاز خرد شده سرخ نمایید بعد 1 لیتر آب جوش بدهید تا خوب پخته شود بعد آرد زردی تخم "رب" مسکه را به آن اضافه کرده مرچ نمک و به صورت میل آب لیمو را نیز اضافه کرده صرف کنید.

سوپ نخود سبز

مواد لازم:

نخود سبز نیم کیلو

شیر 4 گلیاس

روغن زیتون 3 قاشق سوپ خوری

آرد 5 قاشق سوپ خوری

نمک به قدر ضرورت

مرچ به قدر ضرورت

آب لیمو به قدر ضرورت

روغن به قدر ضرورت

طرز تهیه:-

آرد را در روغن کمی تفت بدهید بعد به آرامی شیر را در آن اضافه نمایید تا سس آماده شود سپس نخود سبز را خوب نرم کرده و آب آن را جدا کرده نخود را بکوبید و بعد سس به دست آمده را به آن اضافه کرده و در آخر مرچ و نمک را اضافه نمایید سوپ آماده می شود.

سوپ جواری

مواد لازم:

جواری کنسرو 3 قطعی

مسکه 3 قاشق سوپ خوری

شیر 2 گلاس

آرد 400 گرام

آب گوشت 5 گلاس

پیاز 100 گرام

نخود سبز 100 گرام

مرچ به قدر ضرورت

نمک به قدر ضرورت

روغن به قدر ضرورت

طرز تهیه:-

جواری را با یک گلاس آب و یک گلاس شیر جوش بدهید بعد آن را بکوبید پیاز را خلال کرده و در مسکه تفت بدهید بعد آرد را به آن اضافه کرده و نخود سبز پخته شده را با گوشت و مرچ نمک یکجا نموده مخلوط نمایید و 20 دقیقه بعد آماده می شود.

سوپ شلغم

مواد لازم:

شلغم 200 گرام

کچالو 200 گرام

زردک 200 گرام

آب گوشت 5 گیلان

مسکه 150 گرام

مرچ به قدر ضرورت

نمک به قدر ضرورت

طرز تهیه:-

شلغم کچالو وزردک را جوش داده بعد آن را پوست کرده از تراشک بکشید. سپس آب گوشت مسکه مرچ و نمک را اضافه کرده و بگذارید در حرارت کم بجوشد تا خوب غلیظ شود بعد سوپ آماده می شود

گوشت با ترکاری

مواد لازم:

+ گوشت پشت مغز گوساله

+ 2 دانه دلمه رنگه

+ 1 دانه 2 دلمه سبز

+ 1 دانه پیاز

+ 4 دندانه سیر

+ مرچ و نمک روغن به قدر ضرورت

+ مگی گاو دو دانه

طرز تهیه: -

گوشت را نازک توتته کرده بعد در یک روغن اضافه گوشت را سرخ نماید بعد از آن که گوشت نرم و سرخ تمام مواد را بالای گوشت اضافه کرده خوب مکس کنید بعد از 10 دقیقه آماده میشود.

گوشت با زردک

مواد لازم:

+ گوشت 1 کیلو پشت مغز

+ سیر چهار دندانه

+ زردک نیم کیلو

+ بادنجان رومی 4 عدد

+ دال نخود نرم شده 100 گرام

+ مرچ نمک با روغن به قدر ضرورت.

+ مگی گوشت

طرز تهیه :-

گوشت را قبل از پخته کردن به 24 ساعت با مرچ و نمک نرم کن گوشت اخته کنید. روغن را در دیگ اضافه کرده گوشت را سرخ کنید بعد زردک را اضافه کرده بعد روها مرچ نک را اضافه کرده بعد از 40 دقیقه در حرارت آماده میشود.

گوشت با پالک

مواد لازم:

+ پست مغز

+ پیاز 1 دانه بزرگ

+ سیر 4 دندانه

+ پالک 10 کیلو

+ نک نرم کن

+ مرچ نمک و روغن بقدر ضرورت

طرز تهیه: -

گوشت را نازک توتته کرده با نمک گوشت نرم کن
مرچ سیاه به مدت 20 دقیقه اخته کرده بعد با
روغن و سیر سرخ کنید پالک را جدا در روغن سرخ
کرده با گوشت یکجا کرده مرها نمک را اضافه
کرده بعد از 10 دقیقه آماده میشود.

کباب گوشت در تخم پزی

مواد لازم:

+ گوشت پشت مغز سرخ گوساله 1 کیلو

+ مرچ نمک گوشت نرم بقدر ضرورت

+ سوی سی یک پیاله

+ نمک گوشت نرم کن 1 بوتل خرد

طرز تهیه: -

گوشت 24 ساعت قبل از پخته کردن با نک گوشت را 12 توته کن و مرها سیاه سوی سی اخته کرده بعد با گوشت کوب هر کدام آنرا بکوبید در تخم پزی کمی روغن اضافه کرده داغ ساخته یک یک کباب کرده نوش جان کنید این کباب با سالاد سبز خورده می شود.

گوشت با کچالو و کرم

مواد لازم:

+ گوشت پشت مغز گوساله 1 کیلو

+ کچالو 2 دانه کرم 1 دانه

+ پیاز 1 دانه سیر 4 دانه مرچ نمک روغن

بقدر ضرورت

+ فاصیله سبز 200 گرام نمک گوشت نرم کن

طرز تهیه :-

گوشت را چهار کنج متوسط توته کرده با مرچ سیاه و نمک نرم کن 24 ساعت قبل از پخته کردن اضافه کنید.

بعد گوشت را با پیاز سیر در روغن خوب سرخ کرده بعد از گوشت کمی نرم شد کچالو را به اندازه گوشت توته

کرده اضافه کنید نیم لیتر اب اضافه کرده به مدت 40

دقیقه بگذارید وقتیکه گوشت نرم شده فاصیله پاک

کرده و کرم را نیز به توته های بزرگ کرده مره نمک

اضافه نماید بعد از 10 دقیقه آماده میشود.

قورمه گوشت همراه آرد

مواد لازم:

1 کیلو پشت مغز سرخ گوساله

به روغن مری نمک بقدر ضرورت

2 دانه زردک آرد سفید 2 قاشق

2 کچالو رب رومی 2 قاشق

1 قیماق 1 پاکت 1 لیتر اب

4 سیر 4 داندانه

طرز تهیه :-

ک گوشت را به توته های چهار کنج متوسط توته کرده در روغن سرخ کنید بعد آرد را اضافه کنید خوب سرخ شد آنرا اضافه کرده بگذارید خوب بجوشد نرم شد کچالو و زردک را به اندازه گوشت توته کرده اضافه نماید بعد از آن که کچالو زردک نرم شد قیماق و رب را اضافه نماید بعد از 5 دقیقه آماده میشود.

کباب تا به آی

مواد لازم:

+ گوشت 2 کیلو پشت مغز گوساله

+ نمک نرم کن 1 بوتل خرد

+ مرچ نمک به قدر ضرورت سو سن

+ کچالو 1 کیلو

طرز تهیه: -

گوشت را کوشش کنید که یک توت دراز گرفته و 12 توته کنید بعد با گوشت کوب کمی بکوبید یعنی ربل تر باشد بعد با نمک نرم کن مرچ سیاه و سوی س اخته کرده 24 ساعت بگذارید بعد از 24 ساعت در تخم پزی کمی روغن انداخته خوب داغ نماید و گوشت یک یک کباب کنید کچالو را چپس نموده با کباب نوش جان کنید .

گوشت با گلپی

مواد لازم:

1+ کیلو گوشت پشت مغز گوساله

1+ نیم کیلو گلپی سیر 4 دندانه

1+ دانه پیاز کلان نوش پیاز 4 دانه

1+ نمک گوشت نرم کن یک بوتل خرد

1+ مرچ نمک و روغن بقدر ضرورت

طرز تهیه: -

گوشت به اندازه یک انچ توته کرده 3 قبل از پخت با نمک نرم کن مرچ سیاه اخته کرده به در دیگ روغن اضافه کرده گوشت را مانند چپس سرخ کنید و همچنان گلی را توته های متوسط کرده جوش دهید البته تخم پخت شود. دو باره گوشت را با پیاز و سیر سرخ کرده بعد از آن که گوشت نرم شد یگی و نوش پیاز خورد شده را بالای گوشت اضافه کرده خوب مکس کنید و مرچ را اضافه کنید بعد از 10 دقیقه دم دادن آماده می شود.

گوشت خوشمزه

مواد لازم:

+ گوشت پشت مغز گوساله 1 کیلو

+ تخم مرغ 6 دانه مرچ تازه 5 دانه

+ پیاز 1 دانه کارنفلور 3 قاشق کلان

+ کچپ 3 قاشق کلان نمک نرم کن گوشت

+ ارد مرچ سیاه نمک و روغن بقدر ضرورت

طرز تهیه :-

گوشت 3 ساعت قبل از پخته کردن به توته ها خرد 2 انچ توته کرده به نمک نرم کن مرچ سیاه اخته کنید بعد تخم مرغ را مخلوط کرده بالای گوشت اضافه نموده بعد با ارد مکس کنید و در روغن مانند چپس خوب سرخ کنید بعد در دیگ دیگر کمی روغن انداخته پیاز را سرخ کرده بعد سیر و مرچ تازه را درست اضافه کنید بعد گوشت را اضافه کرده خوب مکس کنید بعد کچپ کانفلور را با کمی آب شش چوره کرده اضافه نماید بعد از 20 دقیقه آماده میشود.

گوشت یک پیازه

مواد لازم:

+ گوشت 1 کیلو گوشت مغز گوساله

+ نیم کیلو پیاز 4 دندانه سیر

+ یک پیاله سوی س

+ یک بوتل خرد نمک نرم کن گوشت

+ روغن مرچ و نمک بقدر ضرورت

طرز تهیه :-

ک گوشت را 15 توته کرده با گوشت کوب خوب نازک کرده با سوی س مرچ سیاه نمک نرم کن 2 ساعت قبل از پخته کردن اخته نماید بعد در روغن سرخ کرده روغن را مواز دیک دور کنید پیاز را نیز حلقه کرده کمی سرخ نماید بعد بالای گوشت اضافه کرده با کلما آب 10 دقیقه دم بدهید بعد با سالاد سبز نوش جان کنید .

گوشت با آرد سوخاری

مواد لازم:

+ گوشت سرخ پشت مغز 1 کیلو

+ تخم مرغ 5 دانه

+ آرد سوخاری آرد سفید و مرچ و نمک بقدر ضرورت

+ نمک گوشت نرم کن 2 قاشق سوس ش 5 قاشق کلان.

طرز تهیه: -

گوشت 15 توته کرده با گوشت کوب خوب اموار کرده با نمک نرم کن و مرچ سیاه سوس س اخته کنید 1 ساعت بعد تخم مرغ را خوب با مرچ و نمک مکس کرده بعد گوشت اول با آرد سفید بعد در مخلوط زده بعد با آرد سوخاری زده در روغن سرخ نماید.

گوشت با نخود سفید

مواد لازم:

+ گوشت 1 کیلو پشت مغز گوساله

+ نخود نرم شده 200 گرام

+ پیاز 1 دانه آب 1 لیتر

+ سیر 4 دندانه زردک 3 دانه

+ نمک نرم گوشت 3 قاشق

+ مرچ سیاه - نمک و روغن بقدر ضرورت

طرز تهیه: -

گوشت را به اندازه 1 انچ توته کرده با نمک نرم کن
مرچ سیاه 24 ساعت قبل اخته کنید بعد گوشت را با
پیاز و سیر خوب سرخ کرده بعد آب را اضافه کنید و
نخود را نیز اضافه نماید زردک را مانند گوشت توته
کرده نیز اضافه کنید سر پوش دیگ را گذاشته حرارت
را کم کنید بعد از یک ساعت آماده میشود.

گوشت بریان با آرد سفید

مواد لازم:

+ گوشت 1 کیلو پشت مغز گوساله

+ آرد مرچ نمک نرم کن نمک بقدر ضرورت

+ مرچ تازه 2 عدد

+ نوش پیاز 3 عدت

+ 1 دانه پیاز

+ کچالو 200 گرام سرخ کرده

طرز تهیه:-

گوشت نازک بریده بعد با مرچ سیاه نمک نرم کن
اخته کنید بعد با آرد زده در روغن سرخ کنید
بعد کمی روغن در دیگ اضافه کرده پیاز و سیر
را خرد کرده اضافه نماید بعد که سرخ گوشت را
اضافه کرده بعد نوش پیاز و مرچ خرد شد و
کچالو سرخ شده را مکس کرده نوش جان نماید.

گوشت با پالک پیاز

مواد لازم:

+ گوشت گوساله 1 کیلو پشت مغز

+ پالک 1 کیلو

+ پیاز 1 دانه بزرگ

+ یک غوزه سیر

+ مرچ نمک و روغن به قدر ضرورت

طرز تهیه :-

گوشت را خرد کرده با روغن سرخ کنید پخته که شد پیاز و پالک را توته های کلان کرده با مرچ و نمک اضافه کرده بعد از 5 دقیقه آماده است.

گوشت دم پخت

مواد لازم:

+ گوشت 1 کیلو پشت مغز گوساله

+ پیاز 2 دانه رومی 4 دانه

+ نمک نرم کن گوشت زردک 4 دانه

+ سیر 4 دندانه لیمو 3 دانه

+ مرچ سیاه نمک و روغن بقدر ضرورت

طرز تهیه:-

ک اول گوشت را با گوشت کوب کوبیده البته یک لخت بعد با به مدت 2 ساعت با نمک نرم کن مرچ سیاه اخته کنید بعد از 2 ساعت در روغن خرد رو روی گوشت را سرخ کنید در یک دیگ کمی روغن انداخته و پیاز سیر خرد شده را کمی سرخ کنید بادنجان رومی و زردک را نیز توته های چهار کنج کرده بالای آن اضافه کنید بعد مرچ نمک و گوشت را بالای آن بگذارید و آب لیمو را بالای آن بپاشید . و در حرارت کم به مدت 2 ساعت دم دهید آماده میشود .

گوشت سیر لیمو

مواد لازم:

گوشت 1 کیلو پشت مغز گوساله

آرد مرچ سیاه نمک نرم کن گوشت و روغن بقدر
ضرورت

سیر 1 غوزه

مرچ تازه 3 دانه

لیمو 3 دانه

طرز تهیه:-

گوشت را 2 ساعت قبل از پخته کردن به نرم کن مرچ سیاه اخته کنید بعد از 2 ساعت در آرد زده در روغن سرخ نموده بعد در یک دیگ اضافه کرده آب لیمو را بالای آن نیز اضافه بعد مرچ تازه و سیر را خوب خرد کرده بالای آن اضافه نموده نیم لیتر آب را نیز اضافه کرده سر پوش دیگ را بگذارید در حرارت کم بعد از یک ساعت آماده میشود.

استیک استخوان دار

مواد لازم:

+ گوشت کمر کوساله با استخوان 1 کیلو

+ نمک نرم کن گوشت قاشق

+ مرچ سیاه نمک روغن و سوس سی با قدرت ضرورت

طرز تهیه :-

گوشت کمر را گرد بریده با گوشت کوب خوب
بکوبید و با نمک نرم کن و مرچ سیاه اخته کرده
در تخم پزی سوز کمی روغن ریخته روغن که خوب
داغ شد هر دوی استیک را سرخ کرده بعد در
پطنوس داش چینده با المونیم قول پوش کرده یک
ساعت داش را درجه متوسط بگذارید بعد آماده
خوردن است .

استیک بدون استخوان

مواد لازم:

+ گوشت گوساله پشت مغز 1 کیلو

+ نمک نرم کن گوشت 3 قاشق سرکه 2 قاشق

+ مرچ سیاه نمک روغن و سیس با قدر ضرورت

+ خلال گوشت با زردی زردی خلال 1 کیلو

+ گوشت 1 کیلو پشت مغز گوساله مرچ نمک روغن

بقدر ضرورت

طرز تهیه :-

استیک بدون استخوان نیز ماند استیک استخواندار

میباشد

گوشت مانند خلال یعنی نازک بریده با مرچ و نمک اخته همراه در روغن مانند چپس سرخ کنید بعد در دیگ کمی روغن اضافه کرده بعد زردی را اضافه کنید بعد گوشت سرخ کرده سرکه را اضافه کرده بعد از 5 دقیقه آماده است نا گفته نماند که این گوشت با چلو نوش جان میشود.

گوشت چپس

مواد لازم:

+ گوشت 1 کیلو پشت مغز گوساله

+ 2 دانه کچالو پیاز 1 دانه

+ سیر 4 دندانه مرچ نمک و روغن بقدر ضرورت

+ مرچ تازه 2 دانه آرد 3 قاشق

+ سوس سش 3 قاشق

طرز تهیه: -

گوشت را نازک بریده مرچ نمک سوی سش ارد اخته کرده بعد از دیگ روغن اضافه کرده روغن که داغ شده گوشت را سرخ کنید بعد کچالو را که مانند گوشت توته کرده اید اضافه نموده خوب مکس کنید بعد از چند دقیقه پیاز سیر و مرچ تازه را خورده کرده اضافه کنید بعد کمی آب اضافه کرده سر پوش و یک را گذاشته حرارت را کم بانید بعد 20 دقیقه آماده خوردن

گوشت بریان با نوش پیاز

مواد لازم:

یک کیلو گوشت پشت مغز گوساله

نوش پیاز نیم کیلو

مرچ تازه سرخ 3 عدد

مرچ سیاه نمک روغن بقدر ضرورت

طرز تهیه:-

گوشت نازک برید با مرچا نمک اخته کنید
بعد از در روغن خوب سرخ کنید گوشت که نرم
شد نوش پیاز مرچ را توتته کرده اضافه نه
1 در مکس کنید بعد از 5 دقیقه آماده است.

گوشت مساله ئی

مواد لازم:

1 کیلو گوشت پشت مغز گوساله

1 دانه دلمه رنگیه سرخ 1 دانه دلمه زردی

نمک نرم کن گوشت 4 قاشق 1 دانه دلمه سبز

لیمو 1 دانه سیر 4 دندانه

پیاز سرخ 1 دانه کلان مرچ سرخ مرچ سیاه

تخم گشنیز زیره روغن بقدر ضرورت

طرز تهیه :-

گوشت را یک لخت اموار کرده مرچ سیاه مرچ سرخ تخم گشنیز پودر زیره نمک نرم کن را رومی گوشت بپاشید بعد با گوشت کوب بکوبید بعد به اندازه یک انچ توته کرده در روغن خوب سرخ کنید بعد سیر را میده کرده در روغن اضافه کنید . پیاز و تمام دلمه ها را مانند گوشت توته کرده سرخ نماید بعد با گوشت یکجا کرده خوب مکس کنید و آب لیمو را بپاشید مکس کرده بعد از 10 دقیقه دم دادن آماده است.

گوشت آردی

مواد لازم:

+ گوشت 1 کیلو پشت مغز گوساله

+ زردک 300 گرام

+ شیر نیم لیتر پالک 200 گرام

+ آرد 3 قاشق مرچ تازه 2 دانه

+ مرچ نمک روغن بقدر ضرورت

طرز تهیه :-

گوشت را نازک بریده با مرچ نمک اخته کرده در روغن سرخ کنید بعد در یک دیگ دیگر کمی روغن اضافه کرده شیر را اضافه نموده آرد را کم کم بر نیزیده و خوب مکس کنید بعد گوشت را بالای ش آرد و شیر اضافه کرده زردک را حلقه بریده نیز اضافه نموده خوب مکس کنید حرارت را کم کرده بگذارید وقتی که زردک و گوشت نرم شد مرچ تازه و پالک را توته کرده اضافه نماید خوب مکس کنید و 10 دقیقه دم دهید .

گوشت و سمارق

مواد لازم :

1+ کیلو گوشت پشت مغز گوساله

2+ قاشق روغن 2 دانه مگی گاو

1+ دانه پیاز نیم کیلو سمارق

200+ دانه نوش پیاز

مرچ نمک بقدر ضرورت

1+ دانه قیماق

طرز تهیه :-

گوشت را نازک بریده همراه مرچ نمک مکس کنید در یک دیگ روغن را داغ نموده گوشت را سرخ کنید پیاز را نازک بریده نیز اضافه نماید بعد از 5 دقیقه سمارق را نازک بریده نیز اضافه نماید مگی گاو را هم اضافه کنید بعد از آن که گوشت نرم شده نوش پیاز و فاصیله سبز خرد کرده اضافه نموده 20 دقیقه در حرارت کم دم دهید .

کاری گوشت گوساله

مواد لازم

+ گوشت پشت مغز گوساله 1 کیلو

+ کچالو 2 دانه زردک 2 دانه رومی 4 دانه

سیر 1 غوزه

+ پودر کاری 2 قاشق بزرگ مگی گاو 2 دانه

+ زنجفیل تازه میده شده 2 قاشق کلان

+ پودر زیره مرچ تند پودر زرد چوبه از هر کدام 1

قاشق

+ نمک و روغن بقدر ضرورت گشنیز میده شده 2

قاشق کلان

طرز تهیه :-

در یک دیگ روغن اضافه کرده پیاز را نازک بریده سرخ نماید بعد سیر میده شده زنجفیل رومی پودر کاری زیره مرچ زرد چوبه و نمک را اضافه کرده خوب مکس کنید بعد گوشت و زردک را یک در یک انچ توته کرده اضافه نماید بعد از 5 دقیقه کچالو را نیز توته کرده اضافه نماید کمی آب اضافه کرده خوب مکس نماید حرارت کاز راسم کرده سو پوش.

دلملیمه گوشت

مواد لازم:

+ گوشت پشت مغز گوساله 2 کیلو

+ پیاز یک ونیم کیلو رومی یک ونیم کیلو

+ مرچ دلمه رنگه یک ونیم کیلو کرم یک ونیم کیلو

+ زردی یک و نیم کیلو کچالو یک و نیم کیلو

+ مسکه 3 دانه نمک و مرچ و مساله بقدر ضرورت

طرز تهیه: -

گوشت را 40 توته کرده در دیگ قابلی پزی مسکه را اضافه کرده گوشت را مرچ نمک زده اضافه نماید .

یک را چارچار توته زردی را حلقه کرده نیز اضافه کنید مرچ دامه کرم پیاز نازک بریده نیز اضافه کنید لاله لا نمک مرچ کم گشنیز زیره کاری پورد دیگر مساله خوشمزه اگر دارید.

منتو

مواد لازم:

- گوشت ماشین ده 1 كيلو
- آرد سفید يکنیم كيلو
- پیاز 1 كيلو
- كچالو 100 گرام
- مرچ دلمه 400 گرام
- رب بادنجان رومی 4 قاشق سوپ خوری
- چکه نیم كيلو
- روغن, مرچ و نمک به قدر ضرورت

طریق پخت:-

اول آرد را خمیر کرده یک قاشق روغن اضافه کنید, بعد گوشت را در پیاز خرد شده, كچالو میده شده و مرچ خرد شده در روغن سرخ کنید, بعد خمیر را در روی تخته هموار کرده به شکل چهار کنج برش کرده و از مواد که تیار کرده اید پر کنید, چهار کنج خمیر را با هم چسپانده و بعد دو بغل آنرا بچسپانید, بعد از اینکه مواد تمام شد روی قالب های دیگ منتو را با روغن چرب کرده منتو را بچینید, بعد قالب که شکل دیگ را دارد آب جوش انداخته قالب هارا بچینید و به مدت 40 دقیقه بگذارید تا جوش بخورد, نا گفته نماند که در جریان 40 دقیقه جای قالب هارا تبدیل کنید, تزئین روی ظرف منتو را با چکه , گشنیز و قورمه دال نخود نمائید.

کباب نرگسی

مواد لازمه:

- گوشته سرخی نیم کیلو
- کچالو 100 گرام
- زردک 100 گرام
- دال نخود 200 گرام
- سیر 4 دندانه
- تخم مرغ 2 بیضه
- تخم مرغ جوشانده 10 بیضه
- روغن, مرچ و نمک به قدر ضرورت

طریق پخت:-

تمام مواد را اول جوش داده بگذارید تا سرد شود بعد از ماشین گوشت کشیده و دو بیضه تخم مرغ را اضافه کرده مرچ و نمک زده خوب مخلوط نمائید, و بعد تخم های جوش داده را از مواد تیار شده پوشانده در روغن سرخ نمائید و از وسط دو نصف کرده, صرف نمائید.

کاری گوشت گوسفند

مواد لازم:

1+ کیلو گوشت گوسفند

1+ قاشق حیل درست 1 قاشق زرد چوبه

1+ دانه پیاز خر شده 1 قاشق نمک و 1 قاشق مرچ

سیاه درست

3+ دانه مرچ تازه مرچ سرخ و تخم گشنیز یک یک

قاشق

1+ سیر کوبیده 1 غوزه زنجفیل تازه کوبیده 2 قاشق

طرز تهیه:-

کمی روغن در دیگ اضافه نماید حیل پیاز زرد چوبه پیاز میخک و مرچ سیاه را اضافه کرده مکس کنید بعد سیر و زنجفیل را نیز اضافه نماید بعد گوشت را که توته های کرده اید اضافه کرده خوب مکس نماید بعد از 20 دقیقه پودر مرچ سرخ پودر تخم گشنیز پودر و زیره پودر را اضافه کرده کمی آب اضافه کرده خوب مکس نماید بعد مرچ تازه را خرد کرده اضافه نماید بعد از 20 دقیقه آماده میشود.

قورمه گوشت گوسنجد

مواد لازم :

1 کیلو گوشت گوسنجد

1 دانه پیاز

1 دندانه سیر

2 قاشق زنجفیل میده شده

بادنجان رومی نیم کیلو

مرچ نمک روغن بقدر ضرورت

طرز تهیه :-

گوشت را توته های خرد کرده در کمی روغن خوب سرخ کرده بعد تمام مواد باقی مانده را در مکسر خوب مکس کرده بالای گوشت اضافه نماید و بعد در حرارت کم بگذار بعد تا گوشت نرم شود.

گوشت گوسفند

مواد لازم:

1 کیلو گوشت گوسفند

300 گرم زردک پیاز بزرگ 1 دانه

300 گرم کچالو سیر 4 دندانه

1 لیتر آب آرد 2 قاشق

زرد و کچالو مرچ تازه 2 دانه سلری 3 قاشق

طرز تهیه:-

گوشت را توته های کلان کرده نمک و مری زده در روغن سرخ کنید بعد گوشت دور کرده در ان دیگ پیاز سیر را خرد کرده سرخ نماید و آرد را کم کم اضافه کرده اب را اضافه کنید گوشت را با کچالو زردک و سلری خرد شده در دیگ چینده و آب پیاز را که تیار کرده اید بالای گوشت اضافه کرده سر پوش دیگ را بگذارید تا گوشت نرم شده بعد گوشت ها را کشیده استخوان آنرا دور کرده دوباره از دیگ بریزیده و مرچ نمک اضافه کرده بعد از 5 دقیقه جوش خوردن آمده است.

ترکاری کوفته گوسفند

مواد لازم:

پیاز خوب میده شد 1 دانه گشنیز تازه میده شده 2 قاشق

1 کیلو گوشت گوسفند بدون استخوان

گشنیز میده شده 1 قاشق 4 قاشق رنج پخته شده

زنجفیل میده شده 1 قاشق برای سس کوفته 1 دانه پیاز میده شده

تخم مرغ 2 دانه نمک و مرچ روغن بقدر ضرورت

4 دندانه سیر زیره 1 قاشق مرچ سرخ نیم قاشق مرچ تازه میده شده 1 قاشق

زرد چوبه 1 قاشق 4 دانه رومی تازه خوب میده شده 2 گیلان کلان آب

طرز تهیه:-

تمام مواد را خوب مکس کرده کولوله های یک برابر جور کرده در پطنوس داش گذاشته کمی روغن بالای آن بپاشید.

20 دقیقه در داش سرخ کنید. بعد در دیگ کمی روغن اضافه

کرده بعد سیر و بادنجان رومی زرد چوبه زیره مرچ سرخ را اضافه کرده خوب سرخ کنید بعد گونه های نیاز شده را اضافه

کرده به حرارت کم 20 دقیقه ابراه اضافه کرده بعد از آن که جوش آمد بعد آماده است.

گوشت گوسفند با جوس انار

مواد لازم:

1 کیلو گوشت گوسفند

مرچ تازه 1 دانه

پیاز کلان 1 دانه

جوش انار 3 گیلان

رگ دفنا 1 گیلان

طرز تهیه :-

گوشت را 8 توته کرده مرچ و نمک زده با گوشت کوب بکوبید و در کمی روغن سرخ کنید. جوس انار را در دیگ اضافه کرده پیاز را نازک بریده نیز اضافه کنید مرچ تازه نمک مرچ پودر را نیز اضافه کرده گوشت را اضافه کرده سر پوش دیگ بگذارید و حرارت را کم کرده بگذارید تا گوشت نرم شود. بعد نش جان کنید.

گوشت گوسفند برگی

مواد لازم:

+ گوشت گوسفند بد مرلا استخوان 2 قاشق کلان
ماست

+ 1 قاشق کلان سیر کوبیده شده
نمک مرچ سیاه
بقدر ضرورت

+ 1 قاشق زنجفیل کوبیده شده
20 قاشق کلان سرکه

+ نیم قاشق پودر مرچ سرخ شد
پودر تخم گشنیز 1
قاشق کلان

+ 1 دانه لیمو
آرد سفید 1 قاشق

+ گشنیز تازه میده شده 2 قاشق کلان

طرز تهیه :-

تمام مواد را یکجا کرده خوب مکس کنید گوشت را نازک پریده مانند برگ و با گوشت کوب بکوبید بعد با ماد مکس شده همراهی روی آنرا اخته نموده 30 دقیقه بگذارید بعد در یک تخم پزی کم کم روغن ریخته هر برگ سرخ نماید و نوش جان کنید.

گوشت گوسفند کچالو

مواد لازم:

1 کیلو گوشت گوسفند

300 گرام کچالو
آرد مرچ نمک و روغن بقدر
ضرورت

300 گرام زردک
پیاز 1 دانه بزرگ

سیر 4 دانه
پودر زرد چوبه 1 قاشق

بادنجان رومی 4 دانه
1 لیتر آب

زنجفیل تازه میده شده 2 قاشق
1 قاشق سرکه

2 دانه مرچ تازه
ماست 2 قاشق

طرز تهیه:-

گوشت را توته های خرد کرده در اسم زده در روغن کمی سرخ کرده بعد در دیگ بخار کمی اب نرم کنید در یک دیگ دیگر روغن اضافه کرده پیاز را سرخ کنید بعد سیر و زنجفیل کوبیده را اضافه نماید زرد چوبه را اضافه نموده بعد پخته میشود.

قورمه گوشت گوسفند

مواد لازم:

1+ کیلو گوشت گوسفند

4+ دانه مرچ خشک

1+ قاشق میخک

7+ دندانه سیر

3+ قاشق سرکه

2+ زنجفیل قاشق

طرز تهیه:-

مرچ خشک را در یک کاسه اضافه کرده میخک و سیر حیل را نیز اضافه کنید زنجفیل سرکه تمام مواد را در مکسر مکس کرده گوشت را که با نمک گوشت نرم اخته کرده اید با مواد مکس نیز اخته نماید به مدت 4 ساعت بگذارید بعد در 1 پیاله روغن سرخ کرده بعد 1 دانه پیاز را خرد کرده اضافه نماید بعد سر پوشی دیگ را بگذارید بعد اگر نرم نشده بود کمی اب ریخته دوباره بگذارید تا نرم شود.

قورمه کوفته گوسفندی

مواد لازم:

1 کیلو سرخی گوسفند

نیم بادنجان سیاه نیم رب رومی

2 دانه تخم نیم لیتر آب تخم گشنیز 2 قاشق

2 دانه پیاز 3 قاشق رب رومی روغن بقدر

ضرورت

پودر مرچ سرخ مرچ سیاه نمک سیر 3 دندانه

طرز تهیه: -

در یک کاسه تخم پیاز میده شده تخم گشنیز مرچ نمک و گوشت ماشین شده را مکس کرده کولول های خرد تیار کرده اگر داش دارید 10 دقیقه در داش بگذارید اگر داش ندارید در روغن سرخ نماید بگذارید بع در یک دیگ کمی روغن اضافه کرده پیاز و سیر میده شده را سرخ کنید بعد بادنجان سیاه را پوست کرده توته های خرد چهار کنج کرده اضافه نماید بعد مرچ نمک رب و آب را اضافه کرده خوب مکس نموده کوفته را اضافه نموده خوب مکس نماید بعد از 10 دقیقه دم دادن آماده میشود.

دو پیازه گوسفند

مواد لازم:

1+ کیلو گوشت گوسفند

1+ کیلو پیاز

1+ مرچ سیاه نمک مرچ سرخ و روغن بقدر ضرورت

طرز تهیه:-

گوشت را توته کرده با نیم کیلو پیاز و یک غوزه سیر نرم کنید نیم کیلو پیاز را حلقه حلقه کرده در روغن مانند چپس نیم پخت کرده ها به ها با مرچ و نمک در دیگ چنده از پختی دیگ بخار کمی ریخته 10 دقیقه دم آماده میشود.

بریانی گوشت گوساله

مواد لازم :

- برنج یک کیلو
- گوشت گوساله یک کیلو
- پیاز سرخ ۲ دانه
- پیاز زرد ۲ دانه
- بانجان رومی نیم کیلو
- سیریک غوزه
- زنجبیل ۲۰۰ گرام
- کاجو ۲۰۰ گرام
- چارمغز ۲۰۰ گرام
- بریانی مصاله ۳ قاشق سوپ خوری
- کچالو ۲۰۰ گرام
- زردچوبه به قدر ضرورت
- مرچ، نمک و روغن به قدر ضرورت

دستور پختن : -

برنج را جوش بدهید پیاز را در روغن سرخ نماید بعد گوشت را توته کرده اضافه نماید سیروزنجبیل را در مکسر خوب مخلوط کرده اضافه کنید مرچ، نمک، زردچوبه و مصاله بریانی را اضافه نموده خوب مخلوط نمایید بعد در لابه لای برنج ۲۰ دقیقه در حرارت ملایم دم دهید. و در آخر پیاز سرخ، کاجو، چارمغز را سرخ نموده بالای برنج اضافه نمایید .

گولاش گوشت گوساله

مواد لازم :

گوشت بشت مغز نیم کیلو

بیاز 1 دانه بزرگ

رب هدیه 2 قاشق غذا خوری

نمک به قدر ضرورت

مرچ به قدر ضرورت

آرد 2 قاشق غذا خوری

روغن به قدر ضرورت

دستور بختن :-

گوشت را به توته یک انچی بریده همراه با مرچ " نمک و آرد اخته کرده بعد در روغن سرخ نموده سپس بیاز ماشین شده و رب را با کمی آب لعاب جور کرده گوشت سرخ شده را اضافه نموده 10 دقیقه در حرارت ملایم دم دهید .

مرغ همراهی برنج

مواد لازم:

1 کیلو مرغ

نوش پیاز 200 گرام 2 دانه دلمه سرخ

بادنجان سیاه 2 دانه سیر 4 دندانه

ساجو 200 گرام سوی سی 4 قاشق

برنج نیم پخت خورده نیم کیلو

مرچ نمک روغن بقدر ضرورت

طرز تهیه :-

گوشت سینه مرغ را نازک بریده با مرچ و نمک اخته نماید در دیگ روغن اضافه کرده سیر میده شده را اضافه نماید بعد گوشت را نیز اضافه نماید به تعقیب آن بادنجان سیاه دلمه را مانند مرغ بریده اضافه نماید که جو سوی مس نوش خرد شده را نیز اضافه نماید بعد خوب مکس نماید بعد از آنکه تمام مواد پخته شد برنج را اضافه کرده مکس کنید بعد از 5 دقیقه دم دادن آماده است.

مرغ تندوری یخچالی

مواد لازم:

1 قاشق مرغ درست 1 دانه

1 قاشق سفید 1 قاشق

1 قاشق سوپ خوری آب لیمو

2 قاشق پود گشنیز

1 قاشق کلان روغن

نمک بقدر ضرورت

1 قاشق سیر کوبیده شده

1 قاشق کرانفلور

1 قاشق زنجفیل تازه کوبیده شده

یک و نیم

پیاله ماست

1 قاشق زیره

زرد چوبه 2 قاشق

طرز تهیه:-

مرغ را پاک شسته پوست آنرا دور کنید بعد با کارد سوراخ سوراخ کنید تا تمام مواد در داخل مرغ برود تمام مواد ذکر شده را یکجا کرده خوب مکس کرده در تمام مرغ بزنید بعد 24 ساعت پایین و بالای داش را روشن کرده مرغ را پخته کنید حرارت داش متوسط باشد.

مرغ درست با ترکاری

مواد لازم:

+ مرغ درست 1 دانه

+ زردک 1 دانه مگی مرغ 2 دانه

+ زنجفیل تازه 100 گرام

+ سیر 5 دندانه پیاز 1 دانه بزرگ

+ مگی ترکاری 2 دانه مرچ سیاه مرچ سرخ نمک روغن

بقدر ضرورت

طرز تهیه :-

داخل و بیرون مرغ پاک شسته در یک دیپ 1 لیتر آب اضافه کرده زردک زنجفیل و پیاز را توتاه کرده اضافه نماید بعد مگی مرغ مگی ترکاری مرچ و نمک را اضافه کرده خوب جوش که آمد مرغ را اضافه نماید بعد از 40 دقیقه در روغن سرخ نماید.

مرغ درست با سیرایت سوی سس

مواد لازم:

+ مرغ درست 1 دانه

+ سیرایت 3 قطعی

+ سوی سس 1 گلاس

+ مگی مرغ 4 دانه

+ مرچ سیاه نمک روغن بقدر ضرورت

طرز تهیه: -

داخل و بیرون مرغ را پاک شسته در یک دیگ با سیرایت سوی سس مگی مرغ مرچ و نمک به مدت 30 دقیقه جوش داده بعد در روغن جریان نموده نوش جان کنید.

مرغ داشی

مواد لازم:

مرغ درست 1 دانه

آب لیمو 3 قاشق

مرچ سرخ 1 قاشق جای خوری

پودر نجاری 1 قاشق جای

روغن 3 قاشق

خوری

زرد چوب 1 قاشق جای

نمک بقدر ضرورت

خوری

مرچ سیاه 1 قاشق جای خوری تخم گشنیز 1 قاشق

جای خوری

طرز تهیه: -

داخل و بیورن مرغ را پاک و به کارد سوراخ سوراخ نماید در قالب داش بگذارید و تمام مساله را به تمام طرق مرغ بپاشید بعد با المونیم فول سرا آنرا بسته نموده در داش بگذارید حرارت داش متوسط باشد بعد از 20 دقیقه بیرون کرده از بغل های آن سی سش را با قاشق دوباره به تمام مرغ بگذارید و دوباره در داش گذاشته بعد از 30 دقیقه آماده میشود و اگر مرغ نرم شدن بود دوباره در داشی داخل نموده تا پخته شود.

کاری مرغ

مواد لازم:

سینه مرغ 1 کیلو پیاز 1 دانه کچالو 2

دانه مگی مرغ 2 دانه

زردک 2 دانه زنجبیل میده شده 2 قاشق کلان

بادنجان رومی 4 دانه پودرکاری 2 قاشق بزرگ

سیر 1 غوزه گشنیز میده شده 2 قاشق کلان

زیره - پودرمرغ تند - پودرزرد جوبه + ازهرکدام

1 قاشق

طرزتهیه :-

دریک دیگ روغن را اضافه نموده پیازانازی
برید گلابی نماید بعد سیرمیده شده - زنجبیل -
بادنجان رومی پودرکاری - زیره - مرچ زرد
چوبه - نمک را اضافه کرده خوب مکس کنید بعد
گوشت کچالو وزردک را دریک انج توتہ کرده
اضافه نماید و خوب مکس کرده کمی آب اضافه
نماید حرارت را کم کرده سرپوش دیگ را بگذارید
تاگوشت - کچالو - زردک نرم شود.

سینه مرغ با کچالو

مواد لازم:

1/4 پیاله روغن

یک دانه پیازنازک بریده شده سه قاشق چای خوری زیره

سه دانه سیرازتراشک کشیده شده دوقاشق کلان زنجبیل تازه میده شده

یک قاشق چای خوری مرچ سرخ دودانه مگی ترکاری

کچالو نیم کیلو نیم کیلوبادنجان سیاه سینه مرغ 1 کیلو

نمک بقدر ضرورت 20 گرام فاصله سبز یک پیاله گشنیز میده شده

طرز تهیه :-

دریک دیگ روغن را داغ نموده پیازوسیرا سرخ نماید بعد زنجبیل - زیره - مرچ سرخ - مگی ترکاری را اضافه نماید - گوشت مرغ را یک دریک انچ توره کرده اضافه نماید بعد کچالو را مانند گوشت توته کرده .

قورمه مرغ بريان

مواد لازم:

1+ دانه مرغ درست 6 توته شود

1+ دانه پياز - نازک بريده شود مگي مرغ
دودانه

5+ سير دانه - ميده شود قيماتق نيم پاكت

4+ دانه بادنجان رومي - توته هاي خرد شود

گشنيز تازه خرد شده + يك پياله

روغن مرچ - نمک بقدر ضرورت

طرز تهيه :-


مرغ را 6 توره کرده درمرچ سياه و مرچ سرخ و نمک اخته کرده در روغن بريان کيند . دريک ديگ روغن اضافه کرده سيرميده شد و پياز نازک بريده شده را دران سرخ کرده بعد بادنجان رومي خرد شده اضافه نمايد مگي مرغ رانيز اضافه نموده و همچنان توره اي مرغ راکه بريان کرده ايد اضافه نموده خوب سرخ نمايد در اخر مرچ نمک - قيماتق گشنيز را اضافه کرده ده دقيقه دم بدهيد بعد نوش جان کنيد.

مرغ با شیر مکس و آرد سوخاری

مواد لازم:

1 کیلو سنیه مرغ 

تخم 6 دانه 

آرد سوخاری آرد سفید بقدر ضرورت 

مرچ نمک مرچ سرخ روغن بقدر ضرورت 

طرز تهیه:-

گوشت مرغ یک در یک انج چهار کنج توته کرده
با مرچ نمک اخته کرده در آرد سفید تیز کمی مر
و نمک اضافه نماید توته های مرغ اول در آرد
سفید زده بعد در تخم و در آرد سوخاری و دو
باره در تخم و بدو در آرد سوخاری زده در روغن
سرخ کرده نوش جان کنید .

ماهيچه مرغ با كچپ رومي

مواد لازم:

1 كيلو ماهيچه مرغ

1 پياله آرد نخود تخم 2 دانه

مرچ نمك روغن بقدر ضرورت سیر 4
دندانہ

يك قاشق پولى كچپ رومي 5 قاشق

پياز 1 دانه رب رومي 1 قاشق

طرز تهیه :-

ماهيچه مرغ را با كارد قاش کرده مرچ سياه و نمك را بپاشيد و خوب مكس كنيد بعد ارد پولى و آرد نخود را اضافه کرده خوب مكس کرده در روغن داغ بريان كنيد البته دوباره بريان كنيد بعد سیر پياز ميده شده را در كمی روغن سرخ نموده رب و كچپ را نيز سرخ كنيد بعد مرغ ها را اضافه نموده طبق ضرورت مرچ و نمك زده 10 دقيقه در حرارت كم دم داده نوش جان كنيد .

مرغ بریان با آرد

مواد لازم :

مرغ درست 1 دانه

آرد سفید بقدر ضرورت

تخم 5 دانه پیاز 1 دانه

مرچ سرخ مرچ سیاه نمک در روغن بقدر
ضرورت

سیر 5 دندانه زردک 1 دانه

طرز تهیه :-

مرغ 10 توته کرده با پیاز سیر مرچ و نمک جوش بدهید تا نیم پیز شود بعد تخم مرغ ها را مکس کرده آرد با مرچ ها و نمک مکس کنید مرغ را در تخم زده و بعد در آرد بزنید و در روغن سرخ کنید. و با چپس و سالاد نوش جان کنید .

مرغ تندوری

مواد لازم :

1 دانه مرغ درست ارد سفید 5 قاشق

نمک مرچ سرخ مرچ سیاه روغن بقدر ضرورت

سیر 4 یک غوره ماست 1 پیاله

1 درک تازه میده شده 4 قاشق زرد

چوبه 1 قاشق

طرز تهیه :-

مرغ پاکت شسته و با کارد تمام آنرا هماره کارد قاشق بزنید بعد بیرون و داخل آنرا نمک مرچ سرخ مرچ سیاه بپاشید و سیر و 1 درک را کوبیده و به تمام مرغ بزنید بعد در یک تخم پزی روغن اضافه کرده بعد آرد بریزید و خوب مکس کرده ماست را نیز اضافه نماید بعد زرد چوبه کوبیده سیر و ادرك مرچ سرخ مرچ سیاه و نمک را اضافه کرده خوب مکس کرده بعد به تمام مرغ بزنید بعد مرغ را در پطنوس داش بپزید.

مرغ بریان در داش

مواد لازم:

- 1 کیلو برنج هیل 10 دانه
- 1 کیلو سنیه مرغ میخک 10 دانه
- 300 گرام ماست مرغ سیاه درست 10 دانه
- 1 دانه پیاز زرد چوبه 1 قاشق زنجفیل
کوبیده شده 1 قاشق کلان
- سیر کوبیده شده 1 قاشق کلان نمک و روغن
بقدر ضرورت

طرز تهیه:-

پیاز را دراز برش کرده در روغن خوب سرخ نماید بعد سینه را که یک در یک انچ توته کرده اضافه نماید بعد سیر زنجفیل هیل میخک مرغ سیاه نمک را اضافه نماید بعد 5 دقیقه ماست را اضافه نموده در حرارت کم بگذارید تا خوب پخته شود برنج را جوش داده بعد نیم پخت در چهل

آبصاف بکشید زرد چوبه را با آب یکجا نموده
روی برنج بپاشید و گوشت را که تیار کرده اید
در لا با لا برنج

مرغ مرچی

مواد لازم:

+ گوشت سینه مرغ 1 کیلو

+ تخم 4 دانه آب 2 پیاله

+ مرچ سیاه نمک و روغن بقدر ضرورت

+ مرچ تازه 6 دانه سیر 3 دندانه

+ پیاز 1 دانه بزرگ آب لیمو 3 قاشق

+ سوی سش 2 قاشق سوپ خوری

طرز تهیه:

گوشت مرغ را نازک برید با تخم مرغ نمک اخته
کرده بعد مانند چپس سرخ نماید. بعد در یک دیگ
کمی روغن اضافه نموده پیاز سیر مرچ تازه را
خرد کرده اضافه نماید سوی سش آب لیمو نیز
نموده گوشت بریان شده را اضافه نماید بعد آب
را اضافه کرده 20 دقیقه دم دهید.

ران مرغ با کچالو

مواد لازم:

ران مرغ 1 کیلو

کچالو 4 نیم کیلو مسکه 200 گرام

پیاز 1 دانه رب رومی 2 قاشق

سوی سش 3 قاشق 4 دانه لیمو

تازه

مرچ سیاه نمک روغن بقدر ضرورت

طرز تهیه:-

ران های مرغ را با کارد قاش کرده با مرچ و نمک
اخته نماید بعد در دیگ روغن اضافه کرده مرغ خوب
بریان کنید بعد در دیگ دیگر را اضافه کرده بعد
پیاز خرد شده را اضافه نماید رب رومی را نیز اضافه
نماید بعد جوش لیمو سوی سش را اضافه کرده خوب مکس
نماید بعد مرغ سرخ شده را اضافه نماید کچالو توته
شده را نیز اضافه نموده مکس نماید بعد سر پوش دیگ

بگذارید حرارت دیگ کم کرده بعد از 30 دقیقه آماده
است.

قورمه سینه مرغ با ترکاری

مواد لازم:

1 کیلو گوشت سینه مرغ	+
2 دانه زردک	+
سیر 4 دندانه	+
2 دانه کچالو	+
روغن مرغی نمک بقدر	+

ضرورت

2 قاشق	+
رب رومی 2 قاشق	+
20 گرم	+
متر 20 گرم	+
1 دانه	+
پیاز 1 دانه	+
مرچ دلمه 2 دانه	+







طرز تهیه :-

سینه مرغ را در یک انچ بریده در یک دیگ کمی
روغن اضافه کرده گوشت سرخ کنید بعد مرچ نمک
را اضافه نماید بعد زردک و کچالو را مانند
گوشت توته کرده و متر را نیز اضافه نماید بعد

از آن کچالو نرم شد مرچ دلمه و رب رومی را
نیز اضافه کرده بعد از 10 دقیقه دم تیار است

رولت مرغ با سمارق

مواد لازم:

گوشت سینه مرغ 1 کیلو	
سمارق نیم کیلو	
مسکه 200 گرام	
رب بادنجان رومی 3 قاشق	
پیاز 100 گرام	
روغن , مرچ و نمک به قدر ضرورت	

طریق پخت:-

گوشت سینه مرغ را خوب هموار کرده به شکل ورق ورق بدون بریده گی
درآید, سمارق را خرد کرده با پیاز خرد شده و رب در روغن سرخ نمائید
بعد هر ورقه را با مسکه چرب کرده از مواد تیار شده پر و لوله کرده

توسط نخ ناسوز و یا سیم نازک دوخته در روغن سرخ نمائید, سپس کمی آب انداخته بگذارید تا آب آن کم شود غذا آماده میشود.

مرغ بریان با چپس

مواد لازم:






- مرغ 1 کیلو
- کچالو نیم کیلو
- سیر 1 غوزه
- آب لیمو, مرچ سیاه و نمک به قدر ضرورت

طریق پخت:-

اول مرغ را پاک کرده و پوست آنرا دور کنید بعداً در دیگ به اندازه روغن بیندازید که مرغ در آن غرق شود و روغن را خوب داغ کرده مرغ را در آن انداخته و حرارت را کم کنید تا مرغ آهسته آهسته مغز پخت شود, بعد از پخته شدن آنرا از روغن بیرون کرده سیر , مرچ سیاه, نمک و آب لیمو را در تمام مرغ زده و در دیگ کمی روغن مانده و مدت 10 دقیقه دم بدهید, بعد با چپس خلال شده که قبلاً تیار کرده اید تزئین داده و صرف نمائید.

مرغ با آرد سوخاری

مواد لازم:

گوشت سینه مرغ 1 کیلو	
آرد سفید 1 گیلان	
تخم مرغ 5 بیضه	
آرد سوخاری 2 گیلان	
روغن, مرچ و نمک به قدر ضرورت	

طریق پخت:-

گوشت مرغ را نازک بریده به مدت یک ساعت در مرچ و نمک اخته نمائید, بعدهمرای کار و یا گوشت کوب بکوبید و در آرد سفید هر دو طرف آنرا زده بعد تخم مرغ را که قبلاً در یک کاسه مخلوط کرده اید

خوب داخل کرده دو باره آنرا در آرد سوخاری زده در روغن سرخ کنید،
البته حرارت کم باشد تا مغز پخته شود.

قورمه گوشت مرغ با آلوبخارا

مواد لازم:

+ گوشت مرغ یک کیلو

+ آلو بخارا 200 گرام

+ پیاز 100 گرام






+ روغن، مرچ، نمک و آب لیموبه قدر ضرورت

طریق پخت:

گوشت مرغ را توتته کرده بهتر است که پوست آنرا دور کنید با پیاز تراشک شده در روغن سرخ نمائید, بعد آلو بخارا را که قبلاً در آب گرم تر کرده اید با چهار گیلان آب افزوده و بگذارید تا نرم شود, مرچ و نمک را در آن اضافه کرده بگذارید تا آب آن کم شود و در آخر آب لیمو را افزوده صرف نمائید.

کوفته گوشت مرغ

مواد لازم:

گوشت سینه مرغ نیم کیلو	
قیماق 1 گیلان	
تخم مرغ 4 بیضه	
آرد سوخاری نیم گیلان	
روغن, مرچ و نمک به قدر ضرورت	

طریق پخت:-

گوشت مرغ را نرم کرده از ماشین گوشت بکشید, آنرا با قیماق, 2 عدد تخم, مرچ و نمک یکجا کرده خوب مخلوط کنید بعد از مواد که تیار کرده اید کوفته های

خرد جور کرده آن هارا در 2 دانه تخم ديگر كه آنرا مخلوط نموديد داخل كرده در آرد سوخاري بزنييد و بعد در روغن سرخ نمائيد.

چپلي كباب از گوشت سينه مرغ

مواد لازم :

گوشت سينه مرغ ماشين شده ۲۵۰ گرام

بادنجان رومي تازه ۲ دانه

پياز متوسط ۲ دانه

سير ۵ دندانه

آرد نخود ۳ قاشق سوپ خوري

آرد سفيد ۳ قاشق سوپ خوري

تخم مرغ ۱ دانه

برگ نوش پياز ۲۰۰ گرام

✚ مساله چپلی کباب ۵۰ گرام

✚ مرچ تازه ۲ دانه

✚ مرچ سیاه، نمک و روغن به قدر ضرورت

طرز تهیه:-

گوشت سینه مرغ را ماشین کرده در مرحله دوم ماشین کردن پیاز، سیرومرچ تازه نیز علاوه نمایید سپس تخم مرغ، رومی ریزه شده، نمک، مرچ سیاه، آرد نخود، آرد سفید و مساله چپلی کباب را با کمی آب بالای گوشت ماشین شده اضافه نموده خوب مخلوط نمایید اگر وقت داشتید مدت ۱ ساعت بگذارید سپس روغن را در تخم پزی داغ کرده از مواد آماده شده چپلی کباب آماده ساخته آهسته در روغن رها نمایید هر دو روی چپلی کباب را سرخ نموده همراه چنتی یا ترکاری نوش جان کنید

چکن قیمه

مواد لازم:

✚ گوشت سینه مرغ 1 کیلو کوفته شده

✚ ماست نیم کیلو

✚ پیاز 2 دانه

✚ رومی 2 دانه

✚ مساله بریانی به قدر ضرورت

✚ مرچ به قدر ضرورت

✚ نمک به قدر ضرورت

مرچ سبز به قدر ضرورت

سیر به قدر ضرورت

زنجفیل تازه به قدر ضرورت

طرز تهیه:-

پیاز و رومی را سرخ کرده بعد مرچ تازه زنجفیل و سیر را اضافه کرده سرخ کنید بعد گوشت مرغ را اضافه کرده بگذارید و مساله را اضافه کرده چند لحظه بگذارید بعد ماست را اضافه کرده بعد از آن که آب آن کم شد آماده است.

چکن مدراسی

مواد لازم :

گوشت سینه مرغ ۱ کیلو

ماست ۱۰۰ گرام

مرچ سرخ نیم قاشق چای خوری

مرچ سیاه نیم قاشق چای خوری

- زرچوبه نیم قاشق چای خوری
- نمک به قدر ضرورت
- رب هدیہ ۱ قاشق غذا خوری
- روغن به قدر ضرورت
- مرچ تازه ۴ دانہ
- گشنیز تازه
- سیر ۴ دانہ
- زنجبیل تازه میده ۲ شده قاشق غذا خوری
- قیماق ۱ پاکت

طرز تهیه:-

گوشت سینه مرغ رابه اندازه توتہ های چهارکنج توتہ کردہ دریک ظرف علاوہ کنید ہمراہ با ماست ،مرچ سرخ ،مرچ سیاه ، زرچوبہ و نمک اختہ کنید سیروادرک رامیدہ کردہ درروغن سرخ کنید بعد پیازو بادنجان رومی را علاوہ کنید بعد از آنکہ پیاز ورومی سرخ شد گوشت سینه مرغ کہ قبلا اختہ شدہ است علاوہ نمودہ خوب مخلوط کنید زمینکہ سرخ شد ۲ قاشق قیماق علاوہ کنید و در آخر ہمراہی گشنیزمیدہ شدہ تزیین نمایند

چکن هاندی

مواد لازم :

- بادنجان رومی نیم کیلو گوشت سینه مرغ نیم کیلو
- رب هدیہ ۲ غذا خوری مرچ سیاه نیم قاشق چای خوری
- مرچ سرخ نیم قاشق چای خوری
- پودر زیرہ نیم قاشق چای خوری قیماق ۱ پاکت
- زنجبیل تازه میده شده ۲ قاشق غذا خوری

پودرزردچوبه نیم قاشق چای خوری نمک به قدر ضرورت

تخم مرغ ۲ دانه پودر تخم گشنیز ۱ قاشق چای خوری

سیر ۳ دندانه روغن به قدر ضرورت

طرز تهیه:-

گوشت سینه مرغ توتّه کرده در روغن سرخ نمایید بعد روغن آنرا کم کرده سیر و زنبیل میده شده
بادنجان رومی میده شده زرد چوبه را اضافه کنید بعد از آنکه سرخ شد تمام مصاله علاوه نموده خوب
مخلوط کنید وقتیکه سری روغن آمد قیماق را اضافه نموده همراي تخم جوش داده تزیین نمایید

شیشلیک مرغ همراي پلو

مواد لازم :

گوشت سینه مرغ نیم کیلو

برنج نیم کیلو

دولمه ۱دانه

پياز متوسط نيم دانه

كرم ۱۰۰ گرام

روغن به قدر ضرورت

كچب دو قاشق غذا خوري

تخم مرغ ۲ دانه

رب هديه ۲ قاشق غذا خوري

نمك به قدر ضرورت

طرز تهیه:-

برنج را جوش داده صاف كنيد بعد گوشت سینه مرغ را توتوته کرده در روغن سرخ نماييد مرچ دلّمه و پياز را به شكل چهاركنج توتوته کرده بالای آن علاوه كنيد كمی كه سرخ شد بالای آن مقداری آب ، رب هديه و كچب را علاوه نماييد كرم و دلّمه را به شكل خلال درديگ جدا كمی روغن علاوه کرده تخم مرغ را درديگ علاوه کرده پخته نماييد و بعد تخم مرغ كه سرخ شد كرم و دلّمه را سرخ كنيم بعد برنج جوش داده را بالای آن علاوه كنيد

فنگرفرايد چكن

مواد لازم :

گوشت پشت مغز نيم كيلو

آرد سفيد بقدر ضرورت

تخم مرغ ۲ دانه

مرچ سیاه بقدر ضرورت

نمک بقدر ضرورت

پودر سیر بقدر ضرورت

روغن بقدر ضرورت

طرز تهیه:-

گوشت را توته کرده همراهی گوشت بکوبید بعد به اندازه انگشتان توته کرده با مرچ، نمک، پودر سیر، تخم مرغ اخته نموده در آرد زده در روغن سرخ نمایید .

کباب ران مرغ

مواد لازم :

- ران مرغ ۱ کیلو
- مرچ بقدر ضرورت
- نمک بقدر ضرورت
- پودر سیر بقدر ضرورت
- مسترد ابوتل خورد
- روغن بقدر ضرورت
- آبلیمو بقدر ضرورت

طرز تهیه:-

اسخوانهای ران های مرغ را با مهارت دور کرده همراهی گوشت کوب بکوبید . بعد در آبلیمو، مرچ، نمک، پودر سیر و مسترد اخته کرده در روغن سرخ نمایید .

کوبیده از گوشت سینه مرغ

مواد لازم :

گوشت سینه مرغ ۱ کیلو

پیاز ۳ دانه متوسط

سیر ۱ غوزه

نمک به قدر ضرورت

پودر تخم گشنیز ۲ قاشق چای خوری

مرچ سیاه ۱ قاشق چای خوری

مرچ سرخ ۱ قاشق چای خوری

رنگ شیرین ۱ قاشق چای خوری


طرز تهیه:-

گوشت را یک بار ماشین کرده دوباره همراه پیازماشین شده که آب آنرا گرفته باشید و سیرماشین نموده بعد تمام مواد را یکجا کرده بعد مواد تهیه شده را در سیخ زده بالای ذغال پخته نمایید .

کچالو بریان

مواد لازم :

1 کیلو کچالو 

2 دانه پیاز 

طرز تهیه :-

کچالو را با پوست 10 دقیقه جوش دهید بعد 4
توته کرده پیاز را خرد کنید و در روغن سرخ
نمایند- بعد در دیگر تخم پزی یا دیگ کمی روغن
اضافه نموده کچالو سرخ نماید بعد از 15 دقیقه
پیاز سرخ شد مرچ و نمک را اضافه نموده نوش
جان کنید.

کچالو با مٹر

مواد لازم:

مرچ تازه 2 دانه

1 کیلو کچالو نیم کیلو متر

4 دندانه سیر 1 دانه پیاز

200 گرام بادنجان رومی

مرچ سیاه نمک و روغن بقدر ضرورت

طرز تهیه:-

کچالو را توته های متوسط کرده در روغن مانند
چپس اما نیم پخت در دیگ روغن اضافه نموده
پیاز و سیر خرد شده گلابی نماید بعد بادنجان
رومی را اضافه کرده بعد متر سیر سرخ کرده را
اضافه نموده بعد کچالو را اضافه کرده مرچ و
نمک را اضافه نموده بعد از 10 دقیقه آماده
میشود.

کاری کچالو با بادنجان سیاه

مواد لازم:

1 کیلو بادنجان سیاه رب رومی 2 قاشق

1 کیلو کچالو مرچ نمک روغن بقدر ضرورت

2 دانه پیاز زرد چوبه 1 قاشق زنجفیل تازه 2 توته
پاک کرده

1 غوزه سیر پودر کاری 1 قاشق

2 دانه مرچ تازه گشنیز تازه میده شده 2 قاشق
کلان.

طرز تهیه :-

بادنجان سیاه در یک در یک انچ توته کرده و همچنان کچالو را نیز پوست و توته کرده البته ماند بادنجان سیاه بعد سیر پیاز مرچ زنجفیل را در مکسر مکس کنید. روغن را در دیگ اضافه نموده مواد مکس شده را اضافه نموده سرخ نماید نمک و رب را اضافه نماید و سرخ کنید زرد چوبه پودر کاری را اضافه کرده کچالو را اضافه نموده خوب سرخ کنید بعد از 5 دقیقه بادنجان سیاه را اضافه نموده بعد از 5 دقیقه مکس کرده آبرا اضافه نموده سر پوش دیگ را گذاشته حرارت را آنرا کم کنید بعد از نرم شدن گشنیز را اضافه نموده نوش جان کنید.

کاری کچالو

مواد لازم :

1 کچالو کچالو

2 ماست قاشق کلان

2 مرچ تازه 2 دانه سر میده 2 قاشق

2 زنجفیل میده شده 2 قاشق زرد چوبه 1 قاشق

2 مرچ سیاه مرچ سرخ و روغن بقدر ضرورت

2 گشنیز تازه میده 2 قاشق

طرز تهیه :-

کچالو یک در یک انچ توته کرده مانند چپس در روغن بریان نماید. در دیگ روغن اضافه کرده مرچ تازه زنجفیل سیر و پیاز در مکسر خوب مکس کرده در روغن اضافه نماید بعد مرچ نمک زرد چوبه ماست را اضافه نموده خوب مکس کنید و کچالو سرخ شده را اضافه نموده سر پوش دیگ را گذاشته 10 دقیقه دم دهید و در آخر گشنیز را اضافه نموده مکس کرده نوش جان نماید.

کاری بادنجان سیاه

مواد لازم :

1+ کیلو بادنجان سیاه

300+ گرام بادنجان رومی سیر 1 غوزه

1+ زنجفیل تازه 1 قاشق پاک شده 1 قاشق زرد چوبه

2+ قاشق ماست نعناء تازه میده شده 2 قاشق

2+ دانه مرچ تازه زرد چوبه 1 قاشق

1+ مرچ سیاه مرچ سرخ نمک و روغن بقدر ضرورت

طرز تهیه :-

رومی زنجفیل سیر ماست زرد چوبه مرچ تازه مرچ سیاه
مرچ سرخ نمک را در مکسر مکس کرده در یک دیگ روغن
اضافه نموده مواد را که مکس کرده اضافه نموده سرخ
کنید بعد بادنجان سیاه را پوست کرده در یک انج
توته کرده اضافه نموده خوب مکس نموده 5 دقیقه دم
داده نعنا را اضافه کرده نوش جان نماید .

کچالو داشی

مواد لازم :

یک کیلو کچالو

روغن 2 قاشق

مرچ سیاه 1 قاشق خرد

نمک 1 قاشق خرد سیر کوبیده 1 قاشق

کلان

نعنا خشک 1 قاشق خرد مرچ سرخ 1 قاشق

خرد

طرز تهیه :-

کچالو را پوست کرده دو در یک انچ توته کرده با تمام مواد اخته کرده در داش بگذارید حرارت متوسط 1 ساعت در داش بگذارید اگر در 1 ساعت آماده نشود نیم ساعت دیگر بگذارید بعد آماده میشود.

کچالو مساله ئی

مواد لازم:

- زرد چوبه پودر پودر سیر
- گشنیز پورد 1 قاشق چای خوری
- کچالو 1 کیلو 1 قاشق چای خوری
- زیره 1 قاشق چای خوری
- پودر مرچ سرخ 1 قاشق چای خوری
- 1 قاشق چای خوری مرچ نمک و روغن بقدر

ضرورت

طرز تهیه :-

کچالو یک در یک انچ توته کرده در تخم پزی کلان روغن اضافه کرده کچالو را نیز اضافه نموده خوب مکس نماید تمام پودر را اضافه نموده خوب مکس نموده با حرارت کم سرپوش دیگ را بگذارید تا کچالو نرم شود.

کچالو بریان در داش

مواد لازم:

1 کیلو کچالو

سیر کوبیده شده 3 قاشق

مرچ سرخ نمک مرچ سیاه و روغن بقدر


ضرورت

طرز تهیه:-

کچالو را پوست کرده و هر کچالو را 6 توته کرده با سیر مرچ سرخ نمک مرچ سیاه و روغن اخته کرده در پطنوس داش گذاشته در داش مدت یک ساعت بگذارید آماده است.

کچالو در داش با مسکه

مواد لازم:

1 کچالو 

مرچ نمک مسکه بقدر ضرورت 

طرز تهیه:-


کچالو را پاک نشسته یک یک در المونیم فول پیچانده 1 ساعت در داش در حرارت بلند بگذارید بعد از داش هر کچالو را چاره توته کرده دو باره در پطنوس داش بگذارید و مرچ نمک مسکه را یکجا کرده هر توته کچالو را در مسکه کرده در داش به مدت نیم ساعت دیگر گذاشته آماده میشود.

چپس مساله ئى

مواد لازم :

1 كيلو كچالو 

مرچ سرخ مرچ سياه نمک و روغن بقدر
ضرورت 

3 قاشق آب ليمو روغن 


طرز تهيه :-

كچالو را پوست كرده حلقه هاى نازك بريده با
مرچ سياه مرچ سرخ نمک آبليمو اخته كرده در
روغن داغ سرخ نمايد.

کباب بادنجان سیاه

مواد لازم:

1 کیلو بادنجان کلان کلان باشد. 

1 کیلو گوشت کوفته شده 

مرچ سرخ نمک مرچ سیاه تخم گشنیز بقدر 

ضرورت

5 دندانه سیر 2 تخم 

طرز تهیه:-

گوشت را با تخم مرچ سرخ سیر میده شده مرچ سیاه نمک تخم گشنیز خوب مکس کنید. بادنجان سیاه را حلقه های دبل تر بریده و در یک سیخ اول بادنجان سیاه بعد آنرا چرب کرده بعد یک لا گوشت و یک حلقه بادنجان سیاه تا ختم مواد بعد از سیخ کشیده در پطنوس داش مدت 40 دقیقه

بگذارید آماده میشود. هر حلقه بادنجان سیاه
چرب کنید.

کچالو با ماست

مواد لازم:

کچالو 1 کیلو

زرد چوبه 1 قاشق خرد پودر کاری 1
قاشق

مرج سرخ 1 قاشق خرد گشنیز تازه 2 قاشق
کلان

مرج سیاه 1 قاشق خرد مرج تازه میده
شده 2 قاشق

ماست 3 قاشق کلان زنجفیل تازه کوبیده
1 قاشق

سیر کوبیده 1 قاشق 1 دانه پیاز

طرز تهیه:-

کچالو پوست کرده یک در یک انچ توته کنید بعد
در آب و نمک کمی جوش دهید یعنی نیم پخت شود

بعد در یک دیگ کمی روغن ریخته سیر پیاز میده شده را سرخ کرده بعد تمام مواد را اضافه کرده خوب مکس کنید.

کچالو با گوشت کوفته ئی

مواد لازم:

1 کیلو گوشت کوفته

نیم کیلو کچالو

بادنجان رومی 300 گرام

مرچ تازه 2 دانه تخم گشنیز 1 قاشق

مرچ سیاه نمک و روغن بقدر ضرورت

طرز تهیه :-

گوشت کوفته را با مرچ نمک تخم گشنیز مکس کرده روی یک ظرف یا پطنوس که مقاومت حرارت داش را داشته باشد اموار کنید بعد کچالو را حلقه بریده بالای آن بچینید بعد بادنجان رومی را حلقه کرده رومی کچالو چینه کمی مرچ و نمک بالای آن بپاشید . با المونیم قول پوش کرده

داخل داش بگذارید بعد از یک ساعت ببینید اگر پخته نشده بود دوباره در داش بگذارید.

کوفته کچالو

مواد لازم:

1 کیلو کچالو

200 گرام مٹر

2 دانه زردک

تخم 6 دانه آرد سفید ارد سوخاری

مرچ نمک مرچ سرخ و روغن بقدر ضرورت

طرز تهیه:-

کچالو را جوش داده پوست کرده در یک کاسه کلان اضافه نماید . جنیس نماید زردک را به توته های خرد کرده با مٹر در آب نمکی جوش داده بالای کچالو اضافه نماید مرچ نمک و مرچ سرخ را

اضافه نموده خوب مکس نماید و کوفته های متوسط تیار کرده در آرد سفید بعد در تخم و در آرد سوخاری زده نیم ساعت در یخچال بگذارید بعد روغن کم بریان نموده نوش جان نماید.

سمبوسه

مواد لازم:

- + گوشت ماشین شده نیم کیلو
- + آرد ترمیده 1.5 کیلو
- + پیاز 100 گرام
- + رب بادنجان رومی 2 قاشق
- + کچالو 100 گرام
- + مرچ سبز 100 گرام
- + روغن و نمک به قدر ضرورت

طرز تهیه:

گوشت با پیاز تراشک شده , مرچ تازه خرد شده و رب در روغن سرخ نمائید, بعد کچالو را خرد کرده جوش دهید سپس همراه با نمک در گوشت سرخ شده اضافه کنید, آرد را خمیر کرده و گرد گرد بریده و از مواد پر کرده لب های آنرا خوب چسپانده در روغن سرخ کنید.

پکوره کچالو

مواد لازم:

+ کچالو نیم کیلو
+ آرد نخود 2 گیلان
+ پولی نیم قاشق خرد
+ روغن , مرچ , نمک و رنگ شیرین به قدر ضرورت

طرز تهیه:-

در یک کاسه آب بیندازید بعد آرد را کم کم اضافه کرده خوب مخلوط کنید, بعد مرچ , نمک و پولی را نیز اضافه کنید تا مایع پکوره آماده شود, بعد کچالو را به شکل حلقه حلقه و خوب نازک برش کرده در مایع که تیار کرده اید داخل کرده و در روغن داغ انداخته سرخ نمائید.

کوفته گوشت با کچالو

مواد لازم:

- گوشت ماشین شده 1 کیلو
- کچالو 100 گرام
- تخم مرغ 3 بیضه
- پیاز 100 گرام
- پولی نیم قاشق خرد
- روغن, مرچ و نمک به قدر ضرورت

طرز تهیه:-

کچالو را جوش داده خوب بکوبید بعد با گوشت, پیاز تراشک شده, پولی, مرچ, نمک و تخم مرغ یکجا کرده خوب مخلوط کنید تا خمیر سخت آماده

شود و از این خمیر کوفته های خرد جور کرده و در روغن زیاد سرخ نمائید, میتوانید با دنجان رومی, بادرنگ شور و یا چپس تزئین کرده صرف نمائید.

کوفته کچالو با گوشت

مواد لازم:






- کچالو 1 کیلو
- گوشت ماشین شده نیم کیلو
- پیاز 100 گرام
- تخم مرغ 3 بیضه
- رب بادنجان رومی 3 قاشق سوپ خوری
- روغن, مرچ و نمک به قدر ضرورت

طرز تهیه:-

کچالو را جوش داده بعداز ماشین بکشید, مرچ, نمک و تخم مرغ را اضافه کرده خوب مخلوط نمائید, بعد گوشت را با پیاز و رب در روغن سرخ کنید, مواد که از کچالو تیار کرده اید در کف دست اموار کرده از مواد گوشت پر کرده در روغن سرخ کنید.

مکرونی خوشمزه

مواد لازم:

- 1 پاکت مکرونی 1 قاشق کلان زرد چوبه 
- 1 دانه دلمه سبز 1 قاشق پودر مرچ سرخ 
- 3 دانه بادنجان رومی دانه پیاز 
- 1 دانه کچالو 4 دندانه سیر 1 دانه دلمه سرخ 
- 2 دانه مرچ تازه 1 قاشق مرچ سیاه 

نمک و روغن بقدر ضرورت 1 دانه دلمه زرد

طرز تهیه:-

در یک دیگ روغن اضافه نموده پیاز و سیر را چهار کنج خرد توته کرده اضافه نماید کچالو زردک بادنجان رومی دلمه مرچ تازه را مانند پیاز توته کرده اضافه نموده سرخ کنید.

آش برنجی

مواد لازم:

1 پاکت آش

مرچ نمک آب و روغن بقدر ضرورت





گشنیز میده شده 1 قاشق کلان

طرز تهیه:-

در یک دیگ نسوز کمی روغن اضافه کرده آتش را به اندازه یک سانتی توته کرده را سن روغن کمی سرخ نماید بعد مرچ و نمک را اضافه نموده کمی آب اضافه نماید و مکس کنید تا پخته شد کم کم آب ریخته تا پخته و نرم شود بعد گشنیز را اضافه نموده نوش جان کنید.

مکرونی ساده

مواد لازم:

- مکرونی 1 پاکت 
- نیم کیلو بادنجان رومی 
- 1 دانه پیاز 
- 4 دندانه سیر رب رومی 2 قاشق کلان 

مرچ نمک روغن بقدر ضرورت

طرز تهیه :-

در یک دیگ کمی روغن اضافه نموده پیاز میده شده و سر میده شده را سرخ کنید بعد بادنجان رومی را در مکسر خوب مکس کرده اضافه نموده مرچ نمک رب را نیز اضافه نماید بعد مکرونی را با آب نمکی نرم کرده بالای س اضافه کرده خوب مکس کرده 5 دقیقه دم آمده میشود.

مکرونی همراهی ترکاری

مواد لازم :

یک پاکت مکرونی

2 قاشق رب رومی

300 گرام بادنجان رومی

نخود سفید نرم شده 200 گرام

سیر 5 دندانه مرچ تازه 2 دانه

نعنا تازه میده شده 3 قاشق پیاز 1

دانه

طر تهیه :-

در یک دیگ روغن اضافه کرده پیاز و سیر میده شده را گلابی کرده بادنجان رومی را در مکسر مکس کرده اضافه نماید رب و نخود را اضافه کرده خوب مکس کنید بعد مرچ تازه مرچ سیاه و نمک را اضافه کرده خوب مکس نماید.

آتش با کوفته

مواد لازم :

نیم کیلو گوشت کوفته شده پیاز 1

دانه

2 قاشق رب سیر 5 دندانه 1 پاکت آش

300 گرام بادنجان رومی گشنیز میده شده 3

قاشق

روغن مرچ و نمک بقدر ضرورت تخم مرغ 2 دانه

طرز تهیه :-

گوشت کوفته را با تخم مرغ نمک مرچ سیاه خوب مکس کرده کوفته های خرد جور کنید در روغن سرخ کرده بگذارید. در یک دیگ روغن اضافه کرده پیاز و سیر میده شده را سرخ نموده کوفته را اضافه نموده آماده است .

مکرونی باتن ماهی

مواد لازم :

3 قطعی تن ماهی کلان 400 گرام

1 دانه مرچ دلمه سبز 1 پاکت مکرونی

1 دانه مرچ دلمه سرخ چهار دندانه سیر

1 دانه پیاز سرخ 2 دانه رومی

مرچ نمک و روغن بقدر ضرورت

طرز تهیه :-

در یک دیگ روغن اضافه کرده پیاز را نازک بریده و سیر کوبیده را سرخ کرده مرچ دلمه رومی را نیز نازک بریده اضافه نماید کمی سرخ کرده تن ماهی را اضافه نموده خوب مکس نماید بعد مکرونی را مانند مکروین های دیگر نرم کرده با سی سش تن ماهی مکس کرده نوش جان نماید.

مکرونی با پودر کاری

مواد لازم :

مکرونی 1 پاکت 1 دانه مرچ تازه

300 گرام بادنجان رومی 2 قاشق گشنیز

تازه میده شده

2 قاشق رب کلان 1 دانه پیاز

2 قاشق کلان پود کاری 4 دندانه سیر

کوبیده شده

یک قاشق زرد کلان جوبه 2 قاشق کلان

زنجفیل تازه کوبیده شده

طرز تهیه :-

در دیگ روغن اضافه کرده پیاز میده شده را سرخ کرده سیر و زنجفیل و مرچ تازه را اضافه کرده رب مرچ تازه رومی خرد شده زرد چوبه مرچ سیاه نمک پود کاری.

مکرونی با گوشت قورمه

مواد لازم:

1 پاکت مکرونی

گوشت سرخی نیم کیلو

پیاز 100 گرام

رب بادنجان رومی 3 قاشق سوپ خوری

روغن, مرچ و نمک به قدر ضرورت

طرز تهیه:-

مکرونی را جوش داده بعد گوشت را با پیاز خرد شده و رب در روغن سرخ نمائید، مرچ و نمک را افزوده با 2 گیلان آب بگذارید تا پخته شود، ته دیگ را چرب کرده مواد تیار شده را لابلای مکرونی اضافه کرده به مدت 15 دقیقه در حرارت کم دم دهید.

مکرونی با گوشت کوفته

مواد لازم:

- مکرونی 2 پاکت
- گوشت کوفته شده نیم کیلو
- بادرنگ شور 200 گرام
- بادنجان رومی نیم کیلو

روغن, مرچ, نمک, رب رومی و زرد چوبه به قدر ضرورت
کچالو 1 کیلو

طرز تهیه:-

گوشت کوفته شده را با پیاز خرد شده و رب رومی در روغن تفت بدهید یا سرخ کنید بعد مکرونی را در آب جوش داده تا اندازه که مغز آن کمی خام بماند, بعد آنرا از چهل آب صاف کشیده و در آب سرد داخل نمائید تا سرد شود. آنگاه مقدار رب رومی را به آن اضافه کرده مخلوط نمائید تا مکرونی با هم نجسپند. سپس کچالو را گرد گرد بریده و در ته دیگ بچینید, بعد مکرونی و مواد تیار شده را لابه لای هم یعنی یک کفگیر مکرونی و یک کفگیر مواد در دیگ بیندازید. بعد مدت نیم ساعت دم دهید و قبل از کشیدن از دیگ چپس را که قبلاً تیار کرده اید با آن یکجا کرده روی ظرف بکشید و با رومی و بادرنگ شور تزئین کرده نوش جان نمائید.

مکرونی همراهی قیماق

مواد لازم :

مکرونی ۱ پاکت

+ قیماق ۱ پاکت
+ کاجو ۲۰۰ گرام
+ دلمه رنگه ۴ دانه
+ مسکه ۱ دانه ۲۰۰ گرامه
+ گشنیز تازه میده شده ۱ پیاله
+ مرچ ، نمک و روغن به قدر ضرورت

طرز تهیه:-

مکرونی را در آب، نمک و روغن جوش داده بپزید بعد مسکه را در تخم پزی اضافه نموده
زمانیکه مسکه آب شد کاجورا میده کرده علاوه نمایید بگذارید تا گلابی رنگ شود سپس
مرچ دلمه را باریک بریده اضافه نمایید بعدا قیماق را نیز علاوه نموده همراى مکرونی
مخلوط کرده غذا آماده میشود.


ماهی بریان

مواد لازم :

ماهی بی خار 1 کیلو 

پودر سیر 1 قاشق 

مرچ سرخ 1 قاشق 

پودر تخم گشنیز 1 قاشق 

نمک روغن بقدر ضرورت 

آبلیمو نیم پیاله آرد قدر ضرورت 

طرز تهیه :-

تمام مواد را یکجا کرده ما را با آن اخته نماید بعد در آرد زده در روغن سرخ نموده با چپس کچالو نوش جان نماید.

ماهی سرخ شده

مواد لازم :

1 کیلو ماهی درست 1 قاشق کلان آبلیمو

1 قاشق خورد زنجفیل تازه کوبیده

1 قاشق خورد زرد چوبه 1 قاشق خورد مرچ

سیاه

1 قاشق خورد مرچ سرخ پودر گشنیز

1 قاشق خورد 2 قاشق کلان آرد سچی

1 قاشق آرد سفید.

طرز تهیه :-

تمام مواد را غیر از آرد سچی و آرد سفید مخلوط کرده ماهی با کار چیر زده اخته نماید و در مردو آرد زده در روغن کم سرخ کرده نوش جان نماید.

ماهی با آرد سوخاری

مواد لازم:

- 1 کیلو ماهی
- 1 گیلان سفید
- 2 گیلان سوخاری
- 5 مرغ بیضه
- روغن, مرچ و نمک به قدر ضرورت

طرز تهیه:-

این غذا را با هر نوع ماهی میتوان پخت, طریقه پخته کردن ماهی با آرد سوخاری مانند طریقه پخته کردن مرغ با آرد سوخاری میباشد, این نوع ماهی را میتوانید به شکل درست و یا توته پخته نمائید.

ماهی دم پخت با کچالو و زردک

مواد لازم:

- ماهی 1 کیلو
- کچالو نیم کیلو
- زردک نیم کیلو
- سیر نیم غوزه
- روغن, مرچ و نمک به قدر ضرورت

طرز تهیه:-

اول ماهی را به شکل درست و یا توته, در سیر کوبیده و نمک اخته کنید و بعد در روغن سرخ نمائید, کچالو و زردک را پوست کرده چهار کنج توته کرده جوش دهید بعد ماهی را در دور دیگ کچالو و زردک را در وسط دیگ بعد مرچ سیاه زده 10 دقیقه دم دهید, تزئین روی این غذا را میتوان با گشنیز و رومی کرد.

کوفته ماهی

مواد لازم:






- ماهی بی خار نیم کیلو و یا خار دار 1 کیلو
- کچالو 300 گرام
- تخم مرغ 2 بیضه
- مسکه 3 قاشق سوپ خوری
- آرد سوخاری 4 قاشق سوپ خوری
- روغن, مرچ, نمک و زرد چوبه به قدر ضرورت

طرز تهیه:-

اول ماهی را جوش داده بعد استخوان ها و خار های آنرا بکشید و گوشت ماهی را از ماشین گوشت کشیده و کچالو را که قبلاً جوش داده اید نیز از ماشین بکشید, و با ماهی یکجا کرده مرچ, نمک , زرد چوبه و مسکه را اضافه نمائید و خوب مخلوط کنید از آن خمیر سخت جور کرده و کلوله های خرد تیار کنید, در آرد سوخاری زده و در روغن سرخ نمائید.

خوراک ماهی

مواد لازم:

ماهی 1کیلو	
جعفری خرد شده 2 قاشق چایخوری	
مسکه 90گرام	
بادرنگ 1 عدد	
پیاز خرد شده 1 قاشق چایخوری	

طرز تهیه:-

ماهی را خرد کرده و درآرد. مرچ و نمک اخته نموده در مسکه سرخ کنید پیاز و بادرنگ ریزه شده و گشنیز را با مایونز مخلوط کنید و روی ماهی سرخ شده و اطراف آن بریزید.

خورش ماهی

مواد لازم :

ماهی ۱ کیلو

مغز چار مغز ۳۰۰ گرم

رب هدیہ ۲ قاشق سوپخوری

نمک بقدر ضرورت

مرچ سیاه بقدر ضرورت

طرز تهیه:-

مغز چار مغز را بکوبید و آنرا با آب مخلوط کرده روی حرارت ملایم بگذارید . سپس ماهی را که قبلا پاک کرده و شسته اید توتہ توتہ کرده در روغن سرخ نمایید . بعد مغز چار مغز را بالای آن اضافه کرده خوب مخلوط نمایید . رب هدیہ ، مرچ و نمک را اضافه کرده در حرارت ملایم ۱۰ دقیقه دم دهید .

ماهی داشی

مواد لازم :







- ماهی ۱ کیلو
- نمک به قدر ضرورت
- سرکه ۱ قاشق غذا خوری
- بادنجان رومی ۲ دانه
- مرچ تازه ۳ دانه
- کچالو ۱ دانه
- روغن به قدر ضرورت
- سیر ۱ غوزه
- مصاله ماهی ۲ قاشق غذا خوری
- مرچ سرخ مصاله دار ۱ قاشق غذا خوری
- آرد نخود ۲ قاشق غذا خوری
- رنگ شیرین ۱ قاشق چای خوری

طرز تهیه:-

ماهی را کامل اپاک کرده توته کنید می بعد بالای آن سرکه، نمک، رنگ شیرین، آب سیر، مصاله ماهی مرچ سرخ و آرد نخود علاوه کرده مخلوط کنید بعد پطنوس داش را گرفته با المونیم فایل پوش کرده باروغن چرب کنید بعد توته های ماهی را بالای آن قرار میدهم در آن رومی رابه شکل حلقه یی توته کرده و کچالو را همچنان حلقه کرده در پهلوی آن قرار میدهم بعد داخل داش مدت ۲۰ دقیقه قرار داده آماده میشود .

ماهی سرخ کرده

مواد لازم:







ماهی نوع دلخواه 1 عدد	
پیاز به مقدار کافی	
تخم مرغ 2 عدد	
نمک به میزان لازم	
مرچ به قدر ضرورت	
زرد چوبه به قدر ضرورت	

طرز تهیه :-

ماهی را بگیریید و آن را به تکه های دلخواه تقسیم کنید پیاز را رنده کنید و آب آن را بگیریید از آب پیاز و نمک و فلفل مایه ای درست کنید و روی ماهی ها بریزید و بگذارید چند ساعت بماند که زرد چوبه را در تخم مرغ بریزید تکه های ماهی را در این مایه بغلتانید و با روغن فراوان و حرارت کم سرخ کنید.

ماهی سوخاری

مواد لازم :

ماهی 1 کیلو	
آرد سوخاری به قدر ضرورت	
مرچ به قدر ضرورت	
نمک به قدر ضرورت	
روغن به قدر ضرورت	
تخم مرغ 4 دانه	

طرز تهیه:-

ماهی را بس از پاک کردن و شستن به قطعات متوسط تقسیم کنید. بعد در تخم مرغ : مرچ و نمک اخته نموده سپس در آرد سوخاری زده در روغن سرخ نمایید

نوع دیگر ماهی سرخ شده

مواد لازم :

ماهی 1 کیلو

آرد نیم گیلاس

تخم مرغ 2 عدد

نمک به قدر ضرورت

مرچ به قدر ضرورت

زردچوبه به قدر ضرورت

طرز تهیه:-

ماهی را بگیریید و آن را چهارتکه کنید هر تکه را از وسط باز کنید و استخوان ستون فقرات آن را بیرون بیاورید ماهی ها را بشوید و خشک کنید و به هر دو طرف آن نمک بپاشید و بگذارید یک ساعت بماند تخم مرغ را بزنید و زردچوبه "فلفل و کمی نمک را به آن بیفزاید دو طرف آرد بپاشید و آن را در مایه تخم مرغ فرو ببرد و با حرارت بسیار کم در روغن سرخ کنید اطراف آن را با حلقه های بادنجان رومی : پیاز و انواع سبزیها تزیین کنید؟

کوکو تخم مرغ با برنج

مواد لازم:

- برنج 250 گرام
- تخم مرغ 5 بیضه
- روغن, مرچ و نمک به قدر ضرورت

طرز تهیه:-

برنج را شسته و خوب نرم کنید, بعد تخم مرغ, مرچ و نمک را اضافه کرده خوب مخلوط کنید و به کوکو توتیه و هم قالبی میتوانید در روغن سرخ کرده صرف نمائید.

کوکو تخم مرغ با زردک

مواد لازم:

- زردک 1 کیلو
- تخم مرغ 7 دانه
- روغن, مرچ و نمک به قدر ضرورت

طرز تهیه:-

زردک را شسته پوست کنید بعد آنرا خوب پخته کرده از ماشین گوشت بکشید بعد تخم مرغ, مرچ و نمک را اضافه کرده خوب مخلوط کنید و با قالبی در روغن سرخ نموده صرف نمائید.

کوکو تخم مرغ با گوشت و کچالو

مواد لازم:

- گوشت ماشین شده نیم کیلو
- تخم مرغ 8 بیضه
- پیاز 100 گرام
- کچالو نیم کیلو
- روغن, مرچ و نمک به قدر ضرورت

طرز تهیه:-

کچالو را خوب جوش داده بعد از ماشین گوشت بکشید, بعداً تخم مرغ را اضافه کرده خوب مخلوط کنید بعد گوشت را با پیاز تراشک شده در روغن سرخ نموده مرچ و نمک را اضافه کرده خوب مخلوط کنید, بعد مواد کچالو و تخم را یک کلوله کرده داخل آنرا از مواد گوشت پر کنید, بعد دوباره کلوله کرده خوب هموار کنید و آنرا در تخم پزی در روغن داغ سرخ کرده صرف نمائید.

کوکو تخم مرغ با گلپی

مواد لازم:

- گلپی متوسط 1 دانه
- تخم مرغ 5 بیضه
- پولی نیم قاشق خرد
- روغن, مرچ و نمک به قدر ضرورت

طرز تهیه:-

گلپی را توته کرده با 2 گیلایس آب بگذارید تا نرم شود, بعد آب آنرا دور کرده گلپی را از ماشین گوشت بکشید, بعد تخم مرغ, مرچ, نمک و پولی را اضافه کرده خوب مخلوط نمائید, و هر دو طرف آنرا در حرارت کم البته در تخم پزی سرخ نموده صرف نمائید.

کوکو تخم مرغ با سبزی

مواد لازم:

- گندنه, گشنیز و نعنا 1 کیلو
- تخم مرغ 6 بیضه
- پولی نیم قاشق خرد
- آرد 2 قاشق سوپ خوری
- روغن, مرچ و نمک به قدر ضرورت

طرز تهیه:-

سبزی را به دقت پاک کرده بشوئید, بعد آنرا خوب میده کنید و بعد تخم مرغ, پولی, مرچ و نمک را اضافه کرده خوب مخلوط کنید, بعد در تخم پزی که در آن روغن را داغ کرده اید از مواد تیار شده بریزید و سرپوش آنرا بگذارید تا یک طرف آن سرخ شود, البته در حرارت کم بعد تخم پزی را در ظرف مناسب خالی کرده روی دیگر آنرا در تخم پزی سرخ کرده صرف نمائید.

کوکو تخم مرغ با گوشت

مواد لازم:

- گوشت ماشین شده نیم کیلو
- تخم مرغ 6 بیضه
- پیاز 100 گرام
- آرد 2 قاشق سوپ خوری
- پولی نیم قاشق خرد
- روغن, مرچ و نمک به قدر ضرورت

طرز تهیه:-

گوشت, تخم مرغ, پیاز تراشک شده, آرد پولی, مرچ و نمک را یکجا کرده خوب مخلوط کنید, بعد در روغن سرخ نموده سرف نمائید.

کوکو تخم مرغ با گوشت مرغ

مواد لازم:

- گوشت مرغ 1 کیلو
- تخم مرغ 8 بیضه
- پیاز 50 گرام
- کچالو 50 گرام
- پولی نیم قاشق خرد
- آرد 2 قاشق سوپ خوری
- روغن, مرچ و نمک به قدر ضرورت

طرز تهیه:-

گوشت مرغ را شسته و پوست آنرا دور کنید, بعد با آب و پیاز نرم کرده و استخوانهای آنرا دور کنید و از ماشین گوشت بکشید, بعد تخم مرغ, پولی, مرچ, نمک, آرد و کچالو نرم شده را اضافه کرده خوب مخلوط کنید و مانند کوکوهای دیگر آنرا سرخ نموده صرف نمایید.

کوکو تخم مرغ با مکرونی

مواد لازم:

- مکرونی شکل دار 1 پاکت
- تخم مرغ 8 بیضه
- پیاز 100 گرام
- آرد 1 قاشق سوپ خوری
- روغن, مرچ و نمک به قدر ضرورت

طرز تهیه:-

مکرونی را جوش داده در چهل آب صاف کشیده بگذارید تا آبش برود بعد تخم مرغ, آرد , پیاز تراشک شده, مرچ و نمک را اضافه کرده خوب مخلوط کنید و در تخم پزی که روغن اضافه کرده اید سرخ کرده صرف نمایید.

کوکو تخم مرغ با سبزی پالک

مواد لازم:

- پالک 1 کیلو
- تخم مرغ 7 بیضه
- آرد 1 قاشق سوپ خوری
- شیر نیم گیلان
- مسکه 100 گرام
- روغن، مرچ و نمک به قدر ضرورت

طرز تهیه:-

پالک را خوب شسته و ریزه کنید بعد در آب و نمک آنرا نرم کنید، بعد آبش را دور کرده تخم، مسکه، آرد، مرچ و نمک را اضافه کرده خوب مخلوط کنید و هر دو طرف آنرا در روغن سرخ نموده صرف نمائید.

کوکو تخم مرغ با کچالو

مواد لازم:

- کچالو 1 کیلو
- تخم مرغ 7 بیضه
- روغن, مرچ و نمک به قدر ضرورت

طرز تهیه:-

کچالو را جوش داده و از ماشین گوشت بکشید بعد تخم مرغ, مرچ و نمک را اضافه کرده خوب مخلوط کنید و در تخم پزی که روغن داغ کرده اید هر دو طرف آنرا در حرارت کم که مغزش نیز پخته شود سرخ کرده صرف نمایید.

تخم مرغ با خرما و شیر

مواد لازم:

- + تخم مرغ 5 بیضه
- + خرما 250 گرام
- + شیر 1 گیلان
- + نمک به قدر ضرورت

طرز تهیه:-

خرما را پوست کرده و از عرض دو توتنه کنید خسته آنرا دور کرده در روغن تفت دهید, تخم مرغ را در ظرفی جدا شکسته و آنرا خوب قاشق بزنید, بعد شیر و نمک را اضافه نمائید و مواد تیار شده را روی خرما اضافه کرده و سرپوش تخم پزی را گذاشته تا در حرارت کم پخته شود.

نان ناشتا با تخم مرغ

مواد لازم:

- نان ناشتا 1 قرص
- تخم مرغ 8 بیضه
- شیر 1 کیلاس
- روغن, مرچ و نمک به قدر ضرورت

طرز تهیه:-

تخم های مرغ را در یک ظرف شکستاده مرچ, نمک و شیر را اضافه کرده خوب مخلوط کنید بعد روغن را در تخم پزی انداخته داغ کنید, نان را به اندازه یک کلک برش نموده و

سپس در مواد تیار شده داخل کرده در روغن سرخ نمائید و میتوانید در این ناشتا به جای مرچ و نمک از بوره و عسل استفاده کنید.

املت تخم مرغ با سمارق

مواد لازم:

- + تخم مرغ 9 بیضه
- + بادنجان رومی نیم کیلو
- + پیاز 200 گرام
- + سمارق 400 گرام
- + رب 2 قاشق سوپ خوری
- + مرغ سیاه, نمک و روغن به قدر ضرورت

طرز تهیه:-

پیاز ها را از تراشک کشیده بعد در روغن سرخ کنید, بعد بادنجان رومی را تراشک کرده بعد از گلابی شدن پیاز را در آن اضافه کنید, بعد رب رومی را اضافه کنید و تخم های مرغ را در یک ظرف شکستاده مرچ و نمک را اضافه کرده خوب مخلوط کنید و به پیاز سرخ شده اضافه کنید و تا وقتی که تخم ها ببندد بعد سمارق ها را که قبلاً سرخ کرده اید

بالای آن بپاشید و سر ظرف را بسته کرده حرارت را کم کنید, بعد از 20 دقیقه آماده میشود.

ابریشم کباب از تخم مرغ

مواد لازم:

- تخم مرغ 6 بیضه
- شکر 250 گرام
- رنگ شیرین به قدر ضرورت
- پسته میده شده 50 گرام
- بادام میده شده 50 گرام
- روغن به قدر ضرورت

طرز تهیه:-

تخم های مرغ را در یک کاسه شکستاده بعد شکر را در آب جوش داده و شربت سازید, در تخم پزی روغن انداخته خوب داغ کنید, بعد انگشتان دست تانرا در داخل کاسه که تخم ها را خوب مخلوط کرده اید داخل کرده و در روغن داغ شده بریزید و همراهی پنجه آنرا جمع کرده در ظرف بچینید و در آخر شربت, پسته و بادام میده شده را روی آن پاشیده و بعد از چند لحظه میتوان صرف کرد.

بادنجان با تخم

مواد لازم :

بادنجان سیاه ۴ دانه

تخم مرغ ۸ دانه

مرچ به قدر ضرورت

نمک به قدر ضرورت

پودر سیر نیم قاشق چای خوری






روغن به قدر ضرورت

طرز تهیه:-

بادنجان سیاه را بالای حرارت گاز راسن سرخ کرده پوست نمایید. بعد همراه گوشت آهسته آهسته بکوبید تخم های مرغ را در یک ظرف شکستاده مرچ، نمک و پودر سیر را اضافه کرده خوب مخلوط نمایید بعد در تخم مرغ اخته کرده در روغن سرخ نموده غذا آماده میشود.

زرد پلو

مواد لازم :

- 3 دانه مرچ تازه 
- 200 گرم متر 1 کیلو برنج 
- 2 قاشق زرد چوبه 
- نمک روغن مرچ بقدر ضرورت 
- سیر 4 دندانه پیاز 1 دانه 

طرز تهیه :-

برنج و مטר را با اب و زرد چوبه جوش داده نیم پخت و 5 دقیقه دم بدهید بعد در یک دیگ کمی روغن اضافه کرده بعد پیاز میده شده و سیر میده شده را سرخ نماید و برنج را اضافه نموده و در آخر مرچ نمک را اضافه کرده خوب مکس کرده نوش جان نماید.

ترکاری پلو

مواد لازم :

100 گرام مטר 1 دانه کچالو

1 دانه زردک 1 پیاز 1 دانه 1 کیلو برنج

1 زرد چوبه 1 قاشق بادنجان رومی 3 دانه

1 سیر 4 دندانه مرچ نمک بقدر ضرورت




1 دانه جوار 50 گرام نرم شده

طرز تهیه :-

در یک دیگ روغن اضافه پیاز و سیر خرد شده سرخ کنید کچالو را پوست و خرد کرده اضافه نماید زرد چوبه مرچ نمک دانه جواری ستوا را هم اضافه نموده سرخ کنید بعد مواد در لاله لاله برنج که قبلاً با آب تر نموده اید دم داده بعد از ساعت در حرارت کم و در آخر روغن را داغ نموده بالای برنج بزنید و خوب مکس کرده نوش جان کنید.

لوبیا سبز پلو

مواد لازم:






برنج 1 کیلو	
گوشت سرخی نیم کیلو	
روغن, نمک, مرچ و مساله پلو به قدر ضرورت	

طرز تهیه:

برنج را با آب و نمک یک روز قبل تر کنید, سپس گوشت را توتہ کرده پختہ نمائید بعد لوبیای سبز را جدا در روغن سرخ کنید و هر دو را با هم مخلوط کرده لابه لای برنج دم دهید, و میتوان در ته دیگ مثل نسک پلو از نان خشک استفاده نمائید.

ماش پلو

مواد لازم:

برنج یک کیلو	
ماش 300 گرام	
گوشت 300 گرام	
پیاز 100 گرام	
روغن, نمک, مرچ و مساله پلو به قدر ضرورت	

طرز تهیه:-

ماش را نرم کرده وقتی برنج در حال جوش خوردن بود ماش را با آن اضافه کنید و در چهل آب صاف کشیده و در دیگ بریزید. مرچ، نمک و مساله را در آب و روغن اضافه کرده روی برنج زده آنرا دم دهید. بعد گوشت ماشین شده و پیاز خرد شده را در روغن سرخ کنید بعد از کشیدن برنج روی آنرا با گوشت که سرخ کرده اید تزیین کرده صرف نمایید.

دال نسک پلو

مواد لازم:

برنج 1 کیلو

دال نسک نیم کیلو

گوشت سرخی نیم کیلو

کشمش 200 گرام

روغن به قدر ضرورت

نمک به قدر ضرورت

نان خشک به قدر ضرورت

طرز تهیه :-

اول برنج و دال نسک پلو را مدت 12 ساعت در آب بگذارید سپس برنج و نسک را جدا جدا جوش بدهید سپس گوشت را خرد خرد کرده با پیاز در دیگ بخار نرم کنید بعد برنج و نسک را در آب کش کشیده و در ته دیگ روغن انداخته و نان خشک را بچینید بعدا کمی برنج و نسک انداخته گوشت را اضافه کنید سپس برنج و نسک به آن دو باره اضافه کنید بعدا کشمش را ودر آخر بقیه برنج و نسک را افزوده سر دیگ را بسته نموده مدت 30 دقیقه دم دهید بعد از دم دادن روغن را اضافه نموده خوب مخلوط نموده صرف نمایید.

مرچ دلمه پلو

مواد لازم:

برنج 1 کیلو

مرچ دلمه 400 گرام

رب 4 قاشق سوپ خوری

مرچ به قدر ضرورت

نمک به قدر ضرورت

روغن به قدر ضرورت



مساله پلو به قدر ضرورت



طرز تهیه:-

برنج را 12 ساعت در آب بگذارید مرچ دلمه را خوب شسته به شکل چار کنج توته توته نمایید سپس برنج را در چهل آب صاف کشیده در دیگ بریزید بعد مرچ دلمه را اضافه کرده و به اندازه یک بند انگشت روی برنج را بگیرید بعد رب مرچ نمک و روغن را روی آن بیافزاید و بگذارید خوب بجوشد بعد از تمام شدن آب برنج را حد اقل مدت نیم ساعت دم بدهید.

نخود سبز پلو

مواد لازم:

برنج 1 کیلو

گوشت نیم کیلو

نخود سبز 1 کیلو

پیاز 100 گرام

رب 4 قاشق سوپ خوری

مرچ به قدر ضرورت

نمک به قدر ضرورت

مساله پلو به قدر ضرورت

روغن به قدر ضرورت

طرز تهیه:-

گوشت را خرد خرد کرده با پیاز خرد شده و رب در روغن تفت داده با دو گیلان آب بگذارید تا نرم شود بعد نخود پوست کرده را به آن اضافه کنید سپس مرچ نمک و مساله پلو را به آن خوب مخلوط کنید بعد مواد تیار شده را با برنج که قبلا آماده دم دادن کردید مخلوط کرده آب روغن زده بگذارید دم بکشد و آماده شود.

ماهی پلو

مواد لازم:

1 برنج 1 کیلو

2 ماهی بی خار نیم کیلو

3 مرچ نمک مساله پلو و روغن به قدر ضرورت

طرز تهیه:-

ماهی را توتۀ توتۀ کرده به شکلی باشد که در وقت سرخ کردن پاش نشود در این غذا می توان از ماهی درست نیز استفاده کرد سپس برنج را که آماده دم دادن کرداید با توتۀ های که سرخ کرداید لا به لا ی هم چیده آب روغن ریخته دم دهید ماهی پلو آماده می شود.

سبزی پلو

مواد لازم:

برنج 1 کیلو

سبزی 1 کیلو

گوشت نیم کیلو

پیاز 100 گرام

مرچ به قدر ضرورت

نمک به قدر ضرورت

مساله پلو به قدر ضرورت

روغن به قدر ضرورت

طرز تهیه:-

سبزی را خوب پاک شسته بگذارید تا آب آن بریزد سپس ریزه نمایید گوشت را با دو گیلان آب بگذارید تا نرم شود وقتی که آب گوشت تمام شد ته دیگ را آب روغن چرب کنید بعد برنج که آماده دم دارید البته کمی دانه دار باشد روی آن آب سرد ریخته یک کفگیر برنج و یک کفگیر سبزی در دیگ ریخته تا تمام شدن مواد و در آخر آب روغن روی برنج ریخته و دم دهید گوشت پخته را بعد از کشیدن برنج در روی ظرف اضافه کرده روغن داغ ریخته صرف نمایید.

زردک پلو

مواد لازم :

نیم کیلو برنج پلوی

نیم کیلو گوشت گوفته بی

نیم قاشق چایخوری مرچ

نمک به قدر ضرورت

نیم کیلو زردک خلال شده

مسکه ۲۰۰ گرام

روغن به قدر ضرورت

رب هدیة ۲ قاشق سوپخوری

طرز تهیه:-

زردک را در مسکه سرخ نمایید. برنج را طبق دستور چلو پخته کرده گوشت را کوفته های به اندازه چارمغز آماده ساخته در روغن سرخ کنید سپس زردک سرخ شده و کوفته های سرخ شده را در لابه لای برنج علاوه نموده از رب هدیة آب روغن آماده ساخته بالای برنج اضافه کرده ۱۵ دقیقه در حرارت کم دم دهید.

بادنجان سیاه پلو

مواد لازم:

1 برنج 1 کیلو

2 بادنجان سیاه 1 کیلو




3 مرچ نمک مساله پلو و روغن به اندازه ضرورت

طرز تهیه:-

بادنجان سیاه را بعد از پوست کردن توتہ کنید و در روغن پیاز و رب سرخ نمایید بعد مرچ و نمک را اضافه کرده برنج را که آماده دم کرداید بادنجان را لا به لای آن چیده آب روغن زده دم دهید.

قیمه پلو

مواد لازم:

برنج 1 کیلو	
گوشت سرخی نیم کیلو	
دال نخود 100 گرام	

پیاز 100 گرام



رب بادنجان رومی 3 قاشق سوپ خوری



مرچ نمک و روغن به قدر ضرورت



طرز تهیه:-

گوشت را توته کرده با پیاز خرد شده در روغن تفت داده بعد دال نخود را به آن افزوده و تفت دهید. رب و مساله ذکر شده را به آن اضافه کرده با دو گیلان آب بگذارید تا خوب پخته شود. بعد از پخته شدن گوشت و برنجی را که قبل آماده دم کرداید مخلوط کرده آب روغن زده دم دهید.

قورمه گلپی با گوشت

مواد لازم:

گلپی یک دانه بزرگ



گوشت سرخی نیم کیلو



پیاز 100 گرام



رب بادنجان رومی 3 قاشق سوپ خوری



مرچ , نمک, روغن و آب لیمو به قدر ضرورت








طرز تهیه:-

گوشت را خرد کرده و با پیاز خرد شده و رب در روغن سرخ کنید و با 4 گیلان آب بگزارید تا نرم شود. بعد گلپی را توتته کرده در روغن تفت دهید. بعد مرچ و نمک را اضافه کرده بعد از مدت 15 دقیقه قورمه حاضر میشود. آب لیمو را در مرحله آخر اضافه نموده صرف نمائید.

قورمه به

مواد لازم:

به 1 کیلو 
گوشت سرخی نیم کیلو 



آلو بخارا 150 گرام 
پیاز 100 گرام 
بوره و آب لیمو به قدر ضرورت 




طرز تهیه:-

قبلاً گوشت را خرد کرده با پیاز خرد شده کمی سرخ نمائید بعداً 4 گیلان اب روی آن ریخته بگزارید تا نرم شود. آلو بخارا را در آب گرم تر کنید , به را پوست و خرد نموده در روغن سرخ نمائید و آلو بخارا را که قبلاً در آب گر تر کرده اید در آن اضافه کرده خوب مخلوط نمائید و با حرارت کم 20 دقیقه بگزارید تا آماده شود, در اخیر آب لیمو و شکر را اضافه کرده صرف نمائید.

قورمه زردک

مواد لازم:

زردک یک کیلو 
پیاز 100 گرام 

آلو بخارا 200 گرام 
گوشت مرغ نیم کیلو 
روغن, مرچ, نمک و آب لیموبه قدر ضرورت 





طرز تهیه:-

گوشت مرغ را بعد از پاک کردن توتته کرده و با پیاز و سپس با 4 گلیاس آب بگذارید تا نرم شود زردک خلال شده را جدا در روغن سرخ کنید, بعد آلو بخارا را که قبلاً در آب گر تر کرده اید یکجا با زردک در ظرف مرغ اضافه کرده مرچ , نمک و آب لیمو افزوده و به مدت 20 دقیقه بگذارید تا آماده شود.

قورمه بادنجان سیاه

مواد لازم:

بادنجان سیاه یک کیلو 






گوشت سرخی نیم کیلو 
رب بادنجان رومی 3 قاشق سوپ خوری 
پیاز 150 گرام 
مرچ, نمک و روغن به قدر ضرورت 

طرز تهیه:-

گوشت را خرد کرده با پیاز خرد شده و رب در روغن سرخ کنید, سپس 4 گیلان آب اضافه کرده مرچ و نمک آنرا به قدر ضرورت نیز علاوه نمائید و بگذارید تا نرم شود. بادنجان سیاه را که قبلا پوست و توتته کرده اید جدا در روغن سرخ نمائید, بعد از نرم شدن گوشت را به آن بیفزایید بعد آب لیمو را اضافه کرده و به مدت 20 دقیقه با حرارت کم بگذارید تا آماده شود.

قورمه بامیه

مواد لازم:







بامیه یک کیلو	
گوشت سرخی نم کیلو	
پیاز 100 گرام	
رب بادنجان رومی 3 قاشق سوپ خوری	
روغن, مرچ, نمک و آب لیموبه قدر ضرورت	

طرز تهیه:-

گوشت را توتاه کرده با پیاز خرد شده در روغن سرخ نمائید, بعد بامیه را توتاه کرده جدا در روغن سرخ کنید, سپس گوشت را با 4 گیلان آب بگذارید تا نرم شود, بعد مرچ, نمک آب لیمو و رب را اضافه کرده و در اخیر بامیه را نیز اضافه نمائید, زمانیکه آب آن غلیظ شد قورمه آماده میشود. ناگفته نباید گذاشت که بامیه را قبلا شسته وقتی آبش تمام شد توتاه نمائید.

قورمه گوشت ماشین شده

مواد لازم:

گوشت ماشین شده نیم کیلو	
دال نخود 100 گرام	
پیاز 100 گرام	
کچالو 200 گرام	
رب بادنجان رومی 4 قاشق سوپ خوری	
روغن, مرچ, نمک و آب لیموبه قدر ضرورت	

طرز تهیه:-

گوشت را با پیاز تراشک شده و رب در روغن سرخ نمائید بعد دال نخود را که یک روز قلاً در کرده اید به آن اضافه نموده سپس با 3 گیلان آب بگذارید تا نرم شود, بعد مرچ, نمک و آب لیمو را اضافه نمائید و میتوانید این غذا را با چپس تزئین کرده صرف نمائید.

قورمه سمارق

مواد لازم:

- سماق نیم کیلو
- گوشت سرخی 250 گرام
- پیاز 100 گرام
- نخود سبز 200 گرام
- رب بادنجان رومی 3 قاشق سوپ خوری
- روغن, مرچ, نمک و آب لیموبه قدر ضرورت

طرز تهیه:-

گوشت را توته کرده با پیاز خرد شده و رب در روغن سرخ کنید بعد با 4 گیلان آب بگذارید تا نرم شود, بعد سماق را از عرض خرد کرده جدا در روغن تفت دهید, وقتی که گوشت نرم شد سماق را به آن اضافه نمائید, بعد نخود سبز که کنسروا باشد به آن افزوده مرچ, نمک و رب را اضافه کرده بگذارید تا خوب پخته شود در آخر آب لیمو را افزوده صرف نمائید.

قورمه سبزی

مواد لازم:

- گوشت سرخی نیم کیلو
- لوبیای سرخ 150 گرام
- گشنیز - گندنه 1 کیلو
- پیاز 200 گرام
- روغن, مرچ و نمک به قدر ضرورت

طرز تهیه:-

گوشت را توته کرده با پیاز خرد شده در روغن سرخ کنید و با 4 گیلان آب بگذارید تا نرم شود سپس سبزی ها را شسته و خرد نموده در روغن سرخ نمائید و گوشت را اضافه کنید, بعد لوبیا را که قبلاً نرم کرده اید با مرچ و نمک در قورمه افزوده خوب مخلوط کنید و بعد از 15 دقیقه جوش در حرارت کم آماده میشود.

قورمه لوبیای سبز

مواد لازم:

- لوبیای سبز 1 کیلو
- گوشت سرخی نیم کیلو
- پیاز 150 گرام
- رب بادنجان رومی 3 قاشق سوپ خوری
- روغن, مرچ و نمک به قدر ضرورت

طرز تهیه:-

گوشت را توته کرده با پیاز خرد شده و رب در روغن سرخ نمائید و با 4 گیلان آب بگذارید تا نرم شود سپس بویای سبز کنسرو را در روغن جدا سرخ نموده و به آن مرچ و نمک اضافه کنید بعد از آن که گوشت نرم شد لوبیا را به آن اضافه کرده و به مدت 20 دقیقه در حرارت کم بگذارید و قورمه آماده میشود.

قورمه قيمه

مواد لازم:

- گوشت سرخی نیم کیلو
- دال نخود 150 گرام
- پیاز 150 گرام
- کچالو 300 گرام
- رب بادنجان رومی 4 قاشق سوپ خوری
- روغن, مرچ, نمک و آب لیمو به قدر ضرورت

طرز تهیه:-

گوشت را توته کرده با پیاز و رب در روغن سرخ کنید, دال نخود را که یک روز قبل تر کرده اید با مرچ, نمک و 4 گیلان آب در آن اضافه نموده و بگذارید تا نرم شود, بعد کچالو را طوری خالی کرده چپس کنید و د آخر آب لیمو را اضافه کنید و وقتی که قورمه در ظرف کشیدید با چپس آنرا تزئین کرده صرف نمایید.

قورمه پالک با آلو بخارا

مواد لازمه:

- پالک 1 کیلو
- گوشت سرخی نیم کیلو
- آلو بخارا 200 گرام
- پیاز 100 گرام
- روغن, مرچ, نمک و آب لیمو به قدر ضرورت

طرز تهیه:-

گوشت را توته کرده با پیاز خرد شده و رب در روغن سرخ نمائید, بعد 4 گیلان آب اضافه کرده بگذارید تا نرم شود, بعداً پالک را شسته ریزه نمائید و در روغن جدا سرخ کنید, آنگاه پالک سرخ شده و آلو بخارا شسته شده را در گوشت اضافه کرده و بگذارید تا چند دقیقه جوش بخورد بعد مرچ و نمک را افزوده و در آخر آب لیمو را اضافه کرده صرف نمائید.

قورمه آلو بخارا

مواد لازم:

آلو بخارا 300 گرام
گوشت مرغ نیم کیلو
پیاز 150 گرام
بوره, روغن و آب لیمو به قدر ضرورت

طرز تهیه:-

گوشت مرغ را توته کرده با پیاز خر شده در روغن سرخ نمائید, سپس با 4 گیلان آب, بوره و آلو بخارا را که قبلاً تر کرده اید اضافه نموده و بگذارید تا نرم شود این قورمه باید غلیظ و کم آب باشد و اگر میل داشته باشید در آخر میتوانید آب لیمو نیز اضافه کرده و صرف نمائید.

قورمه نخود سبز

مواد لازم:

- نخود سبز 1 كيلو
- گوشت سرخی نیم كيلو
- پیاز 150 گرام
- رب بادنجان رومی 4 قاشق سوپ خوری
- روغن, مرچ, نمک و آب لیمو به قدر ضرورت

طرز تهیه:-

گوشت را توتہ کرده با پیاز خرد شده و رب در روغن سرخ نمائید 4 گیلان آب ضمیمه کرده بگذارید تا نرم شود, بعد نخود سبز را که پخته شده و یا کنسر و ا باشد با گوشت نیم پخت اضافه مرچ و نمک را افزوده و بگذارید تا خوب نرم شود و در آخر میتوانید آب لیمو را نیز اضافه کرده صرف نمائید.

قورمه کدو

مواد لازم:

- کدو 1 کیلو
- گوشت مرغ نیم کیلو
- پیاز 100 گرام
- رب بادنجان رومی 2 قاشق سوپ خوری
- روغن , مرچ و نمک به قدر ضرورت

طرز تهیه:-

گوشت مرغ را توته کرده با پیاز و رب در روغن سرخ نمائید, بعد مرچ و نمک را اضافه کرده با کمی آب بگذارید تا نرم شود, بعد کدو را پوست کرده توته کنید سپس در روغن جدا سرخ کنید, کدو زیاد سرخ نشود فقد کمی رنگ آن تغییر کند, بعداً آنرا به قورمه اضافه کرده بعد از چند جوش قورمه آماده میشود.

قورمه سیب

مواد لازم:

- گوشت سرخی نیم کیلو
- سیب نیم کیلو
- دال نخود 100 گرام
- پیاز 100 گرام
- رب بادنجان رومی 3 قاشق سوپ خوری
- روغن, مرچ و نمک به قدر ضرورت

طرز تهیه:-

گوشت را توته کرده با پیاز خرد شده و رب در روغن سرخ نمائید, بعد با 4 گلاس آب بگذارید تا نرم شود بعد مرچ و نمک را اضافه کرده سیب را خلال کرده 15 دقیقه در قورمه بجوشد, قورمه آماده میشود.

خورش قیمه

مواد لازم :

- نیم کیلو گوشت پشت مغز
- دال‌نخود ۱۰۰ گرام
- روغن ۵۰ گرام
- رنگ شترین بقدر ضرورت
- کچالو ۲ دانه
- رب هدیہ ۲ قاشق سوپ خوری
- لیمو خشک ۳ دانه
- نمک بقدر ضرورت
- مرچ سیاه بقدر ضرورت
- مسالہ قورمہ بقدر مسالہ بقدر ضرورت

طرز تهیه :-

گوشت را به قطعات کوچک بریده با پیاز خرد شده، نمک و مرچ سرخ نمایید رویش آب کافی بریزید تا خوب بپزد. سپس رب را به آن اضافه کرده و در آخر دال‌نخود نرم شده و لیمو را اضافه کرده بگذارید جا بی افتد. و در آخر کچالو را چپس نازک کرده بالای خورش اضافه کرده غذا آماده میشود.

قورمه گوشت مرغ با آلوبخارا

مواد لازم:

گوشت مرغ یک کیلو

آلو بخارا 200 گرام

پیاز 100 گرام

روغن, مرچ, نمک و آب لیموبه قدر ضرورت

طرز تهیه:-

گوشت مرغ را توته کرده بهتر است که پوست آنرا دور کنید با پیاز تراشک شده در روغن سرخ نمائید, بعد آلو بخارا را که قبلاً در آب گرم تر کرده اید با چهار گیلان آب افزوده و بگذارید تا نرم شود, مرچ و نمک را در آن اضافه کرده بگذارید تا آب آن کم شود و در آخر آب لیمو را افزوده صرف نمائید.

سالاد پنیر بادنجان رومی و کاهی

مواد لازم:





- رومی 1 کیلو
- پنیر فیتا 1 دانه
- کاحو 2 دانه
- دلمه رنگه 3 دانه
- سیر 3 دندانه پیاز 1 دانه
- مرچ نمک و سرکه بقدر ضرورت

طرز تهیه:-

رومی را حلقه حلقه بریده کاهو را برگ برگ جدا کنید رومی غوری یا حر ظرف که باشد اول کاهو را گذاشته و بعداً حلقه های رومی را دیگر مراد را در مکسر مکس کرده بالای رومی ها کم کم اضافه کرده وبعد نوش جان کنید.

سالاد پیاز با رومی و پنیر پیتزا

مواد لازم:

- رومی 1 کیلو 
- پیاز نیم کیلو 
- پنیر 1 دانه 
- مرچ نمک گشنیز آبلیمو بقدر ضرورت 

طرز تهیه :-

پیاز بادنجان رومی و پنیر را به اندازه یک 18 انج چهار کنج خرد کرده با مرچ نمک آبلیمو و گشنیز میده شده یکجا کنید بعد در ظرف ریخته دور آنرا میتوانید یا بادرنگ و رومی ترتیبی کرده نوش جان کنید.

سالاد سبز

مواد لازم :

- رومی نیم کیلو
- بادرنگ نیم کیلو
- پیاز 1 دانه بزرگ
- مرچ دلمه سبز 2 دانه
- کاهو 2 دانه





طرز تهیه :-

نعنا تازه مرچ آبلیمو نمک بقدر ضرورت

تمام ترکاری را به اندازه 2 انچ توتته کرده همراه مرچ نمک برگ نعنا آبلیمو یکجا کرده همراى هر غذا میتوانید نوش جان کنید کوشش کنید که همیشه از لیمو تازه استفاده کنید.

سالاد کرم همراه کشمش ماینویز

مواد لازم:

- کرم 1 دانه 
- کشمش 100 گرام 
- زرگ 2 دانه 
- ماینویز مرچ نمک و آبلیمو بقدر ضرورت 

طرز تهیه :-

کرم را بشکل خلدل نازک خرد کرده زردی را از تراشک بکشید بعد کشمش را شسته همراهی کرم و زرک یکجا کنید بعد ماینویز مرچ نمک آبلیمو را مکس کرده با مواد یکجا شدت خوب مخلوط کرده نوش جان کنید.

سالاد بادنجان رومی و پیاز سرخ

مواد لازم:

نیم کیلو پیاز سرخ 

1 کیلو رومی 

گرم نیم کیلو 

طرز تهیه:-

گرم را به اندازه 2 انچ توته کرده در ظرف اضافه کرده رومی و پیاز را بعد از مرچ سیاه نمک آبلیمو و روغن زیتون مواد جور کرده بالای آن اضافه کرده نوش جان کنید.

سوپر سالاد .

مواد لازم :

کاهو 2 دانه

بادرنگ 3 دانه نازک

3 دانه نعنا تازه

رومی 4 دانه

سرکه مرچ نمک روغن زیتون

مرچ دلمه زرد سرخ و سبز





پسته ها پوست شده

طرز تهیه :-

کاهو را توته کرده در طرف اضافه کرده بعد بادرنگ را توته کرده اضافه کنید رومی را توته کرده اضافه کنید مرچ دلمه را همچنان توته کرده بالای آن اضافه نموده به برگ های نعنا را اضافه کنید ناک را نیز توته کرده اضافه نماید بعد مرچ نمک پسته سرکه روغن زیتون را اضافه کرده خوب مکس کرده نوش جان کنید.

سالاد شب

مواد لازم :

- کرم 1 دانه 
 - کاهو 1 دانه 
 - لیمو 2 دانه 
 - رومی 3 دانه 
 - زردک جوش داده 
- طرز تهیه :-

کرم و کاهو را توته های بزرگ کرده بالای ظرف بگذارید بعد زردک را با اندازه 2 انچ توته کرده بالای آن اضافه کنید. بعد رومی را همچنان توته کرده اضافه کنید مرچ نمک آبلیمو را اضافه کرده نوش جان کنید.

سالاد کچالو

مواد لازم :

1 کیلو کچالو 

1 دانه پیاز 

گشنیز 1 پیاله شیر 

نوش پیاز ماینویز 

مرچ نمک ماینویز و گشنیز بقدر ضرورت 

طرز تهیه :-

کچالو را چهار کنج خود کرده با آب و نمک جوش دهید بسیار نرم نشود بعد پیاز گشنیز و نوش پیاز را خوب میده کرده بعد بالای شیر ماینویز مرچ و نمک اضافه کنید بعد کچالو را بالای آن اضافه کرده نوش جان کنید.

سالاد

مواد لازم :

نیم کیلو رومی 

2 دانه بادرنگ 

1 دانه پیاز

2 دانه مرچ تازه

نیم دانه کرم

مرچ نمک و آبلیمو و سرکه بقدر ضرورت

طرز تهیه :-

تمام مراد را در مکسر انداخته 3 دقیقه مکس کرده مرچ نمک سرکه و آبلیمو را اضافه آن نمود خوب مخلوط کرده نوش جان کنید.

سالاد لوبی

مواد لازم :

لوبیا نرم شده 2 قطعی نوش پیاز

بادرنگ 2 دانه رومی 3 دانه متوسط

+مرچ دلمه سبز 1 دانه گشنیز مرچ نمک و بقدر

ضرورت

+نخود سفید نرم شده 1 قطعی مرچ نمک سرکه روغن

زیتون بقدر ضرورت

طرز تهیه :-

تمام بادرنگ رومی مرچ دلمه نوش پیاز گشنیز را به اندازه لوبیا خرد کراه با لوبیا و نخود مکس کنید بعد از مرچ نمک سرکه و روغن زیتون سی سش جور کرده با مواد تهیه شده مکس کرده نوش جان کنید نا گفته نباید گذاشت که از طرف شب این سالاد میتواند غذائی تکمیل باشد.

سالاد خوشمزه

مواد لازم :

کاهو 2 دانه

رومی 2 دانه

زردک نرم شده
کاهو دلمه رنگه
و نمک به قدر ضرورت بادرنگ

طرز تهیه :-

تمام مواد را چهار کنج یک به در یک انچ توته
کرده جدا جدا دو طرف بچنبد و کاجو را در روغن
بر پال کرده اضافه کرده و نمک را اضافه کرده
نوش جان کنید.

سلاد تن ماهی

مواد لازم :

گشنیز نیم پیاله

رومی 2 دانه پیاز 1 دانه

نوش پیاز 3 دانه

دلمه 2 دانه سلری

طرز تهیه :

او توته ماهی را اضافه کرده بعد سلری
رومی خرد پیاز گشنیز مرچ و نمک روغن
زیتون.

سالاد ماست

مواد لازم:

- ماست نم کیلو
- بادرنگ 3 دانه
- نعنا خشک 2 قاشق سوپ خوری
- نعنا تازه و نمک به قدر ضرورت

طرز تهیه:-

ماست را در یک کاسه انداخته بعد بادرنگ را پوست کرده خرد نمائید, همراه نعناع خشک و نمک به ماست اضافه کنید و از نعناع تازه میتوانید برای تزئین سالاد استفاده کنید.

سالاد سبزی پالک با بادرنگ

مواد لازم:

- سبزی پالک نیم کیلو
- بادرنگ 4 دانه
- زردک 200 گرام
- روغن زیتون 4 قاشق سوپ خوری
- آب لیمو و نمک به قدر ضرورت

طرز تهیه:-

پالک را شسته برگهای آنرا بگیرید و خرد نمایید, بادرنگ هارا پوست کرده حلقه حلقه توته نموده به پالک اضافه کنید, زردک را تراشک کرده به آن اضافه نموده مخلوط کنید بعد روغن زیتون, آب لیمو, مرچ و نمک را درست تیار کرده روی سالاد اضافه کرده و صرف نمایید.

سالاد بادنجان رومی با تخم مرغ

مواد لازم:

- بادنجان رومی 400 گرام
- تخم مرغ جوش داده 4 بیضه
- سیر 2 دندانه
- پیاز 50 گرام
- کچالو جوش داده 100 گرام
- زیتون 5 دانه
- روغن زیتون 3 قاشق سوپ خوری
- مرچ, نمک و آب لیمو به قدر ضرورت

طرز تهیه:-

تخم را حلقه حلقه توته کنید کچالو را خرد نموده پیاز را نیز حلقه حلقه کرده با هم مخلوط کنید, روغن زیتون, آب لیمو, مرچ و نمک را سپس تیار کرده روی سالاد اضافه کرده صرف نمایند.

سالاد گلپی با تن ماهی

مواد لازم:

گلپی 1 دانه
تن ماهی 2 قطعی
بادرنگ شور 5 دانه
زیتون سیاه 15 دانه
سرکه 2 قاشق سوپ خوری
زردک 100 گرام
روغن زیتون, مرچ و نمک به قدر ضرورت

طرز تهیه:-

گلپی و زردک را جوش داده خرد نمائید , بعد تن ماهی را به آنها اضافه کرده مخلوط کنید,
زیتون را نیز خرد کرده به سالاد اضافه نموده بعد روغن زیتون , سرکه, مرچ و نمک را
سپس تیار کرده روی سالاد اضافه کرده و صرف نمائید.

سالاد گوشت

مواد لازم:

Farhad Ashkyar Hawasana Catering

Facebook, Instagram, Twitter, Linkden, YouTube, TikTok

info@fahawasana.com www.fahawasana.com

گوشت سرخی 250 گرام
کچالو 250 گرام
تخم مرغ جوش داده 2 بیضه
زیتون 12 دانه
پیاز 50 گرام
مرچ و نمک به قدر ضرورت

طرز تهیه:-

گوشت را با پیاز در 2 گیلان آب بگذارید تا نرم شود. بعد کچالو را نرم کرده خرد نمائید، تخم را نیز حلقه حلقه کرده و زیتون را خرد کنید، سپس مرچ دلمه را خرد نموده و تمام مواد تیار شده را یکجا نموده مرچ و نمک را نیز اضافه و مخلوط کرده صرف نمائید.

سالاد گوشت مرغ

مواد لازم:

گوشت مرغ یک کیلو
کچالو نیم کیلو
تخم مرغ 6 بیضه
نخود سبز 400 گرام
بادرنگ شور 200 گرام
مرچ, نمک و آب لیمو به قدر ضرورت
سس ماینویز 2 گیلان

طرز تهیه:-

مرغ را جوش داده استخوان های آنرا دور کنید, بعد تار تار ریزه کرده و سپس کچالو و تخم مرغ را جوش داده از تراشک بکشید, و در مواد بیافزایید, بادرنگ شور را خرد کرده نخود سبز, مرچ, نمک , آب لیمو و سس ماینویز را نیز یکجا نموده خوب مخلوط کنید و روی یک ظرف کشیده با نخود سبز تزئین نموده صرف کنید.

سالاد میوه تازه

مواد لازم:

سیب 4 دانه
عم 2 دانه
کیله 6 دانه
انگور 200 گرام
شکر 4 قاشق
قیماق 1 گیلان

طرز تهیه:-

میوه هارا خرد کرده در یک کاسه بیاندازید بعد بوره و قیماق را اضافه کرده و خوب مخلوط کنید و در یک ظرف کشیده صرف نمایند, نا گفته نماند میوه هر فصل سال که باشد میتواند از این سالاد تیار کرد.

سالاد کرم

مواد لازم:

- ✚ کرم متوسط 1 دانه
- ✚ سیب 3 دانه
- ✚ کشمش 50 گرام
- ✚ مغز چهار مغز 100 گرام
- ✚ سس ماینویز 1 پیاله
- ✚ شکر 2 قاشق

طرز تهیه:-

اول سیب را پوست کرده خرد کنید بعد کرم را ریزه کرده و در یک ظرف بیندازید، کشمش و مغز چهار مغز پاک شده را نیز در آن اضافه کرده و بعد شکر و سس ماینویز را اضافه نموده خوب مخلوط کنید و در یک ظرف کشیده صرف نمایند.

سالاد بادنجان رومی

مواد لازم:

- بادنجان رومی نیم کیلو
- پیاز 200 گرام
- بادرنگ شور 6 دانه
- زیتون 10 دانه
- مرچ سیاه, نمک, سرکه, و گشنیز به قدر ضرورت
- روغن زیتون 5 قاشق سوپ خوری

طرز تهیه:-

اول رومی را حلقه حلقه بریده بعد روغن زیتون , سرکه, مرچ سیاه و نمک را با هم مخلوط نمائید و بالای رومی ها بریزید, سپس بادرنگ ها و زیتون هارا نیز ریزه کرده بالای آن اضافه نمائید و جهت تزئین روی آن از گشنیز استفاده نمائید.

سالاد کاهو با پنیز و تخم مرغ

مواد لازم:

- کاهو 1 دانه

کچالو 400 گرام
تخم مرغ جوش داده 5 بیضه
پنیر 250 گرام
بادرنگ شور 4 دانه
پیاز 100 گرام
مرچ سیاه و نمک به قدر ضرورت

طرز تهیه:-

کچالو را جوش داده و با کاهو ریزه شده مخلوط نمائید, بادرنگ را نیز ریزه کرده در آن اضافه کنید, بعد مرچ و نمک را بالای آن پاش دهید, سپس پیاز را حلقه حلقه کرده روی آن بچینید بعد پنیر را نیز خرد کرده روی آن بریزید, سالاد آماده میشود.

سالاد کاهو

مواد لازم:









کاهو 1 دانه
بادرنگ 3 دانه
بادنجان رومی 200 گرام
زردک 100 گرام
روغن زیتون 4 قاشق سوپ خوری
سرکه 1 قاشق سوپ خوری
سس ماینویز نیم گیلاس
مرچ سیاه و نمک به قدر ضرورت

طرز تهیه:-

اول کاهو را شسته بگذارید تا آب آن از لابه لایش کاملاً بریزد و آنرا متوسط ریز کنید، بادرنگ ها را پوست کرده حلقه حلقه نمائید و در آن اضافه کنید، بادرنگ هارا پوست کرده حلقه حلقه نموده و در آن اضافه نمائید، سپس روغن زیتون، سرکه، مرچ و نمک را با سس ماینویز یکجا کرده سس آماده میشود، سپس رومی هارا گرد گرد بریده و زردک را از تراشک کشیده در سالد اضافه نمائید و در اخیر سس را بالای آن پاشیده صرف نمائید.

سالاد از گوشت مرغ

مواد لازم:

- کچالو 200 گرام 
- گوشت مرغ 200 گرام 
- تخم مرغ جوش داده 4 دانه 
- قیماق 3 قاشق سوپ خوری 
- سس ماینویز 1 بوتل 
- متر به قدر ضرورت 
- مرچ به قدر ضرورت 
- نمک به قدر ضرورت 

طرز تهیه:-

تمام مواد را جوش داده از تراشک بکشید بعد همراهی مرچ نمک و سس ماینویز مخلوط کرده با نخود سبزتزیین کرده نوش جان کنید.

سالاد عربی

مواد لازم :

- بادنجان رومی ۴ دانه 
- بادرنگ ۲ دانه 
- کاهو ۱ دانه 
- انار ۱ دانه 
- مرچ دلمه ۲ دانه 

۱ پیاز خورد

۲ دانه زردک

۲ روغن زیتون قاشق غذا خوری

۲ آبلیمو قاشق غذا خوری

۲ رب انار قاشق غذا خوری

۱ بوره قاشق چای خوری

۱ نمک قاشق چای خوری

پودر غوری انگور

طرز تهیه:-

تمام سبزیجات را به یک اندازه توته کرده و باقی مانده مواد را سس تیار کرده همراهی سبزیجات مخلوط نموده با انار تزئین نمایید

سالاد میوه

مواد لازم :

۱ دانه سیب

۲ دانه کیله

۳ دانه انار

۱ قطعی مکس فروت

۵ قاشق بوره میده

۶ قاشق قیماق

۶ قاشق ماینویز

طرز تهیه:-

سیب، کیله وانار را میده کرده دریک ظرف قرار دهید بعد بالای مکس فروت بوره قیماق و ماینویزرا علاوه کرده مخلوط نمایید و همراهی انار تزیین کنید .

سالاد میوه

مواد لازم:

سیب 1 دانه

کیله 1 دانه

ناک 1 دانه

کینو 1 دانه

میوه مکس 1 قطعی

پنیر 1 دانه

شیر غلیظ 1 قطعی

قیماق 1 قطعی

طرز تهیه:-

تمام میوه ها را به شمول پنیر به اندازه میوه مکس توتو نمایند. سپس قیماق و شیر را سس آماده ساخته همراي میوه ها خوب مخلوط نموده آماده میشود

تمت بالخیر

سال ۱۳۹۳ / ۲۰۱۵ میلادی