

طرز تهیه خورش ریحان با گوشت، خورشتی متفاوت و خوشمزه

در این مقاله، با طرز تهیه خورش ریحان آشنا می شوید. خورش ریحان، یک خورش اصیل شمالی با طعمی بی نظیر و عطری دل انگیز است که به دلیل استفاده از سبزی های معطر، محبوبیت زیادی در بین ایرانیان دارد. این خورش خوشمزه را می توان با گوشت گوسفندی، مرغ و یا حتی به صورت خورشت سبزیجات بدون گوشت تهیه کرد.

به گزارش سایت خبری پرسون، خورش ریحان، یک خورش خوشمزه و معطر شمالی است که با طعم و بوی بی نظیر ریحان، طراوت و تازگی بهار را به سفره شما می آورد. این خورش به دلیل پخت آسان و مواد اولیه ساده، محبوبیت زیادی پیدا کرده و می تواند به عنوان یک غذای کامل و مغذی برای وعده های ناهار یا شام سرو شود.

طرز تهیه خورش ریحان :

مواد لازم خورش ریحان :

گوشت گوسفندی
۳۰۰ گرم

پیاز
۱ عدد

رب نارنج
۱ قاشق غذاخوری

ریحان
۳۰۰ گرم

گشنیز و جعفری
۴۰۰ گرم

تره
۱۰۰ گرم

نعناع
۱۰۰ گرم

برنج
۴ پیمانه

زعفران دم کرده

نمک و فلفل سیاه
به مقدار لازم

زردچوبه و روغن
به مقدار لازم

طرز تهیه خورش ریحان :

برای پخت خورش ریحان خوشمزه ابتدا پیاز را نگینی خرد کنید و با کمی روغن تفت دهید و کنار بگذارید. سپس کمی روغن حیوانی در قابلمه بریزید و گوشت های تکه ای را در روغن حیوان تفت دهید تا رنگ آنها تغییر کند.

فلفل و زردچوبه و پیاز داغ را به گوشت اضافه کنید و مخلوط کنید.

به مقدار کافی آب به قابلمه اضافه کنید و حدود ۲-۳ ساعت اجازه دهید گوشت روی حرارت ملایم بپزد.

سبزی خورش ریحان را خرد کنید.

تابه را روی حرارت بگذارید تا داغ شود و سپس سبزی ها را تفت دهید تا آب آن ها کشیده شود. کمی روغن به سبزی ها اضافه کرده و آن ها را سرخ کنید.

نمک و رب نارنج را اضافه کرده و مخلوط کنید.

سبزی را به قابلمه اضافه کنید و صبر کنید خورش جا بیفتد و روغن ببندازد.

برنج را که از شب قبل در آب نمک خیسانده اید را در قابلمه ای مناسب با زعفران بپزید و با خورش ریحان میل کنید.

نکاتی برای تهیه خورش ریحان :

• این غذا را می توانید با گوشت مرغ نیز تهیه کنید. به این صورت که از تکه های درشت مرغ استفاده کنید.

• می توانید از آبغوره یا آب نارنج به جای رب نارنج استفاده کنید.

• برای عطر و طعم قوی تر، می توانید از کمی پودر سیر و پودر لیمو عمانی در خورش استفاده کنید.

• اگر خورش خیلی غلیظ شد، می توانید کمی آب جوش به آن اضافه کنید.

طرز تهیه خورش ریحان و بادمجان :

نحوه درست کردن خورش ریحان

روش پرترفدار دیگرى كه براى تهيه خورش ريحان وجود دارد، پخت آن به همراه بادمجان است. طعم تركيبى بادمجان، گوشت و ريحان بسيار جذاب خواهد بود و مى توانيد آن را به عنوان غذايى مجلسى براى مهمانان خود نيز بپزيد. جدول مواد اوليه مورد نياز و مراحل طرز تهيه غذا را در ادامه بخوانيد:

مواد لازم براى تهيه خورش ريحان و بادمجان :

ران گوسفند يا گوساله
۴۰۰ گرم

روغن مابع
به مقدار لازم

پياز
۱ عدد

زردچوبه
۱ قاشق چايخورى

سبزی ريحان (ريحان، نعناع، جعفرى، گشنيز و تره)
۵۰۰ گرم

آب ليمو ترش
۳ قاشق غذاخورى

بادمجان
۴ عدد

نمک و فلفل
به مقدار لازم

دستور پخت خورش ريحان و بادمجان :

براى تهيه خورش ريحان و بادمجان، ابتدا ريحان را خرد كنيد و آن را درون تابه اى مناسب بريزيد. تابه را روى حرارت قرار دهيد تا آب سبزی ها كاملا كشيده شود. كمى روغن را به ريحان ها اضافه كنيد و كمى تفت دهيد تا عطر آن بلند شود.

در قابلمه ای دیگر پیاز را خرد کنید و با کمی روغن تفت دهید. زمانی که پیازها نرم شدند، گوشت را به پیازها اضافه کنید و آن را تفت دهید. سپس زردچوبه و فلفل را روی گوشت ها بریزید. حرارت دادن را تا جایی ادامه دهید که بوی زهم گوشت از بین برود و رنگ آن تغییر کند.

ریحان هایی را که سرخ کرده اید را داخل قابلمه گوشت بریزید. سپس مقداری آب جوش را به قابلمه اضافه کنید و اجازه دهید روی حرارت ملایم، کم کم بپزد. مقدار آب باید به اندازه ای باشد که روی مواد درون قابلمه را بپوشاند.

از طرفی دیگر بادمجان ها را پوست بگیرید و داخل آب و نمک قرار بدهید. پس از حدود ۱ ساعت آن ها را آبکش کنید و زمانی که آب آن ها کشیده شد آن ها را سرخ کنید و کنار بگذارید.

زمانی که یک ربع از پخت خورش باقی مانده است، نمک، آبلیمو و بادمجان های سرخ شده را هم به آن اضافه کنید. بعد از این مدت غذای شما آماده ی سرو است.

نکته :

• می توانید بادمجان را پس از پخت کامل خورش، کنار آن قرار دهید.

• این غذا را می توانید با گوشت مرغ نیز تهیه کنید.

• می توانید از آبغوره یا آب نارنج به جای آب لیمو استفاده کنید.

• برای عطر و طعم قوی تر، می توانید از کمی پودر سیر و پودر لیمو عمانی در خورش استفاده کنید.

• اگر خورش خیلی غلیظ شد، می توانید کمی آب جوش به آن اضافه کنید.

سوالات متداول در مورد پخت خورش ریحان :

سبزی اصلی برای تهیه خورش ریحان شامل چه مواردی است؟

سبزی این غذا شامل ریحان، نعناع، جعفری، گشنیز و تره است؛ البته می توان آنها را بر اساس سلیقه حذف یا اضافه کرد.

طعم خورش ریحان تقریباً شبیه به چه غذایی است؟

طعم خورش ریحان به دلیل استفاده از رب نارنج کمی ترش است؛ اما تنظیم این مزه کاملاً به سلیقه و ذائقه شما بستگی دارد و قابل تغییر است.