عنوان: حلیم



طبقه غذایی: غذا

شرح محصول: همزن قلمی

زمان آماده سازی : ۳۰ دقیقه

زمان پخت : ۲ الی ۳ ساعت

سطح دشواری : سخت

مقداری سرو : برای ۵-۶ نفر

مواد لازم :

گندم پوست گرفته : ۱ کیلو

گوشت سر و دست و قلوه گاو گوسفند : ۲ کیلو

پیاز : ۲ عدد بزرگ

نمک و فلفل سیاه پودر شده و دارچین : به میزان لازم

کره یا روغن محلی : ۱۰۰

شرکت بدرسان الکتریک (سهامی خاص)

طرز تهیه :

گندم را به مدت هشت ساعت خیس کرده گوشت را بدون خرد کردن با گندم ، پیاز و مقداری آب روی حرارت ملایم قرار دهید تا گوشت و گندم کاملا" بپزد . سپس در صافی ریخته استخوان های گوشت را جدا نموده سپس گوشت و گندم را با همزن قلمی (گوشت کوب برقی) مولینکس خوب له کنید و آب حلیم را که جدا کرده اید اضافه کنید نمک و فلفل را اضافه کرده و روی حرارت ملایم قرار دهید تا حلیم جا بیافتد در این فاصله حلیم را دائم با همزن قلمی مولینکس بهم بزنید تا کشدار شود. سپس در ظرف مورد نظر ریخته و کره آب کرده را روی حلیم بریزید و همچنین روی آن را با دارچین تزیین نمایید و در صورت دلخواه کمی شکر بپاشید. نوش جان

توصیه ها :

– 1می توان به جای گوشت از مرغ استفاده کرد .

– 2بهتر است از گندم محلی خصوصا" گندم زرد استفاده کرد.

محصولات مرتبط:



شرکت بدرسان الکتریک (سهامی خاص)

DD3011 همزن قلمی اویو –DD1031 توربو میکس – DD407G هپتو رد روبی – DD1041 توربو میکس – DD1001 توربو میکس – DD407D هپتو –DD3071 همزن قلمی اویو – DD3001 اویو – DD9041 اپتی پرو

نام سایت: www.badrsun.com