

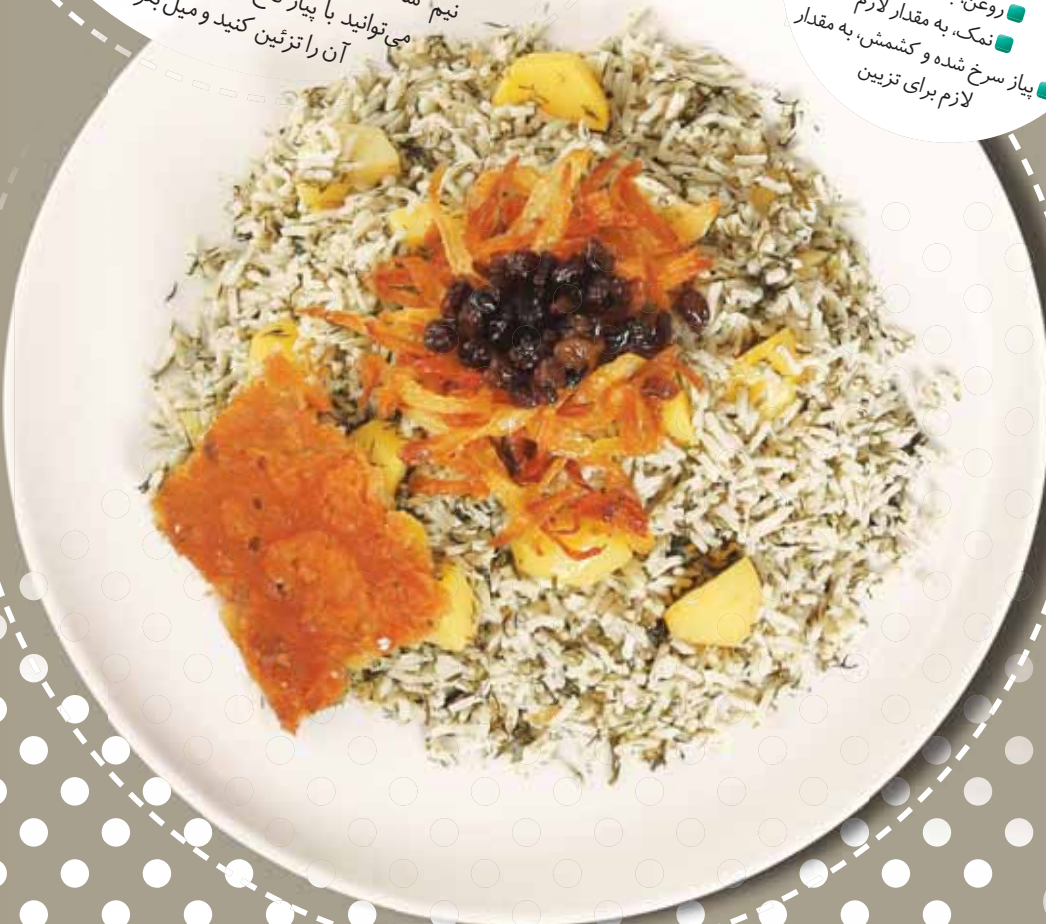
سیب‌ز مینه

طرز تهیه:

- ابتدا برنج را بشوید، به آن نمک بزنید و به مدت ۲ تا ۳ ساعت خیس بگذارید.
- می‌توانید از شوید خشک استفاده کنید. اگر تازه بود بشوید و خرد کنید.
- سیب‌زمینی‌ها را پوست بگیرید و مکعبی خرد کنید.
- در قابلمه‌ای آب بگذارید تا بجوشد. برنج را به آب در حال جوش اضافه کنید. بعد از اینکه چند جوش خورد، سیب‌زمینی‌ها و در نهایت شوید را اضافه کنید و بعد از یکی دو جوش آبکش کنید. آن را داخل آب جوش نریزید و پس از آبکش (اگر از شوید خشک استفاده می‌کنید، آن را داخل آب جوش نریزید و پس از آبکش کردن، لابه‌لای برنج بریزید).
- کف قابلمه کمی روغن بریزید و برنج آبکش شده را داخل قابلمه بریزید و دم بگذارید. می‌توانید از سیب‌زمینی ورق‌شده، نان و یا هر چیزی که دوست دارید به عنوان ته‌دیگ استفاده کنید.
- نیم ساعت بعد برنج دم کشیده شما آماده است. می‌توانید با پیاز داغ و کشمش تفت داده شده آن را تزئین کنید و میل بفرمایید.

مواد لازم:

- برنج، ۳ پیمانه
- شبت (شوید)، حدود ۱۰۰ گرم
- سیب‌زمینی، ۲ تا ۳ عدد
- روغن، به مقدار لازم
- نمک، به مقدار لازم
- پیاز سرخ شده و کشمش، به مقدار لازم برای تزئین



کرمانشاه



مواد لازم:

- پیچک یا پیازچه، یک دسته
- تخم مرغ، یک عدد
- ماست، یک پیمانه
- آرد، دو پیمانه
- شکر، دو قاشق غذاخوری
- روغن مایع یا روغن حیوانی، سه قاشق غذاخوری
- بیکنینگ پودر، دو قاشق چای خوری
- نمک و زردچوبه، هر کدام نصف قاشق چای خوری

طرز تهیه:

- در یک کاسه بزرگ تخم مرغ، شکر، نمک، و زردچوبه و ماست را هم بزنید.
- مخلوط بیکنینگ پودر و آرد را به مواد اضافه کنید و خوب ورز دهید تا خمیری یکدست داشته باشید.
- خمیر به دست آمده را یک تا دو ساعت داخل نایلون بگذارید تا حجم آن زیاد شود.
- خمیر را به ۹-۸ قسمت تقسیم کنید. روی میز کار را کمی آرد بپاشید و با کمک وردنه خمیر را نازک باز کنید.
- حالا یک طرف خمیر پیازچه خرد شده بریزید و طرف دیگر خمیر را روی آن برگردانید و کناره‌های خمیر را با انگشت به هم بچسبانید.
- تابه‌ای را آماده کنید و بگذارید روی حرارت تا داغ شود. حرارت باید متوسط باشد، چون نان زود می‌سوزد. اگر هم کم باشد، نان خشک و سفت می‌شود. پس دقت کنید. (در کرمانشاه تون کلانه را روی ساج می‌بزنند).
- خمیر را داخل تابه بگذارید تا بپزد. وقتی یک طرف خمیر پخت و خاله‌های قهوه‌ای روی نان‌ها افتاد، نان‌ها را در ظرف بگذارید و روی آن‌ها را روغن بمالید.

نان کلانه

نوش جان