

# چکدرمه چقدر خوشمزه

سمیرا نیازی

چکدرمه یکی از انواع غذاهای بومی و محلی استان گلستان، بندر ترکمن و آق قلا است. این غذای محلی با بیش از هزار سال قدمت از برنج و گوشت تهیه می‌شود. چکدرمه انواع متفاوتی دارد که متناسب با نوع گوشتی که استفاده می‌شود، اسم‌های متنوعی هم به آن می‌دهند. چکدرمه‌ای را که با گوشت گوسفند تهیه شود، «چکدرمه گوشت» می‌نامند. به این غذا در اصطلاح ترکمنی، «وجه» نیز می‌گویند. برخی از افراد چکدرمه گوشت را با گوشت گوساله یا بره نیز طبخ می‌کنند. این غذا که تا حدی به «استامبولی پلو» شباهت دارد، به‌طور سنتی در نوعی دیگ چدنی به نام «قازان» تهیه می‌شود.

## مواد لازم

برنج: ۷۰۰ گرم  
گوشت گوسفند خردشده: نیم کیلو  
رب گوجه‌فرنگی: ۲ تا ۳ قاشق غذاخوری  
پیاز خردشده: یک عدد متوسط، نمک، فلفل سیاه، زردچوبه و ادویه پلویی: به میزان لازم  
روغن: به میزان نیاز

## مرحله اول

ابتدا برنج را می‌شوئیم و چند ساعت در آب و نمک خیس می‌کنیم. سپس پیاز خردشده را در قابلمه می‌ریزیم و تا پیازها طلایی‌رنگ شوند، آن‌ها را تفت می‌دهیم. سپس گوشت خردشده را به پیاز اضافه می‌کنیم و خوب تفت می‌دهیم.

## مرحله دوم

به پیاز و گوشت در حال تفت دو تا سه قاشق رب گوجه‌فرنگی، مقداری نمک، فلفل و ادویه‌های دیگر را اضافه می‌کنیم. حالا به اندازه‌ای آب به قابلمه اضافه می‌کنیم که تا یک انگشت بالای مواد را آب بگیرد. در ادامه حرارت را بالا می‌بریم تا آب به جوش بیاید. بعد حرارت را کم می‌کنیم و می‌گذاریم تا گوشت کم‌کم بپزد.

## مرحله سوم

بعد از پخت کامل گوشت و کم شدن آب گوشت، برنج خیس‌خورده را از آب خارج می‌کنیم و داخل قابلمه گوشت پخته می‌ریزیم. آب آن را اندازه می‌گیریم که تا یک انگشت بالای مواد را آب بگیرد. بعد از جوشیدن برنج، آن را دم می‌کنیم. ابتدا حرارت را کمی بالا ببرید تا آب برنج بخار کند و بعد حرارت را کم کنید تا برنج خوب دم بکشد. برنج پخته شده را در ظرف مورد نظرتان بکشید و می‌توانید همراه با دوغ، سبزی خوردن و پیاز سرو کنید.

## چند نکته

- این پلو را با استفاده از مرغ نیز می‌توانید تهیه کنید.
- اگر از ابتدا به گوشت نمک بزنید، ممکن است دیرپز شود.
- برخی این پلو را به همراه هویج یا کشمش سرخ‌شده نیز سرو می‌کنند. حتی می‌توانید این مواد را با برنج به آب گوشت اضافه کنید. البته در این حالت طعم پلو مقداری شیرین می‌شود.
- اگر می‌خواهید پلو مجلسی شود، هنگامی که گوشت‌ها پختند، آن‌ها را از قابلمه خارج کنید و در پایان روی برنج قرار دهید.
- برای چکدرمه مجلسی بهتر است از گوشت گوسفند استخوانی استفاده کنید. اما چنانچه دوست ندارید، می‌توانید این پلو را با تکه‌های کوچک گوشت نیز تهیه کنید.
- توجه داشته باشید مقدار مواد اولیه و دستور تهیه برای شش نفر مناسب است.