

# طرز تهیه خورشت اناردون

خورشت اناردون یکی از غذاهای شمال کشور است که بیشتر در فصل پاییز و زمستان طبخ میشود. البته در فصول دیگر هم امکان طبخ دارد. پیشنهاد میکنیم یکبار هم که شده این غذا را با انواع [برنج ایرانی](#) مثل [برنج هاشمی](#) و [برنج صدری](#) میل بفرمایید. همچنین می توانید از برنج دودی استفاده کنید. برای [خرید برنج](#) درجه یک [کلیک کنید](#).

## مواد لازم:

دو قاشق غذاخوری	انار ترش
۴ تکه	مرغ
۱ عدد بزرگ	پیاز
دو قاشق غذا خوری	رب گوجه فرنگی
نصف قاشق غذاخوری	رب انار
ملس نصف لیوان	آب انار
۱ تکه	چوب دارچین
به میزان لازم	نمک و فلفل و زردچوبه

## طرز تهیه خورشت اناردون:

جهت تهیه خورشت اناردون ابتدا پیاز را ریز خرد کرده و روی حرارت قرار میدهیم. بعد از اینکه آب پیاز خشک شد مقداری روغن و زردچوبه اضافه کرده و پیاز را نیم سرخ میکنیم. بعد از اینکه پیاز سرخ شد رب گوجه و رب انار را اضافه و تفت میدهیم. در مرحله بعد دانه انار را به مواد اضافه میکنیم. به مواد مخلوط شده نمک و فلفل و زردچوبه میزنیم. در این مرحله مرغ را داخل قابلمه ای مناسب چیده و آب انار و مقداری آب درون قابلمه میریزیم طوری که روی مرغ کاملا پوشیده شود. مواد آماده شده را به آرامی به مرغ اضافه میکنیم. حرارت شعله را بالا برده تا خورشت به نقطه جوش برسد. بعد از آن حرارت را کم کرده و چوب دارچین را درون خورشت میگذاریم تا خورشت جا بیوفتد. قبل از اینکه حرارت را خاموش کنید ۱ قاشق انار ترش یا شیرین بستگی به ذائقه خودتان اضافه کنید. و یا اینکه برای تزیین خورشت اناردون استفاده کنید.

## نکات طلایی طبخ بهتر خورشت اناردون:

این غذا طعم ملس مانند دارد. اگر غذای ترش دوست دارید از آب انار ترش و رب انار بیشتری

استفاده کنید . اگر آب انار در دسترس ندارید فقط از آب ساده استفاده کنید .