

# طرز تهیه خورش کرفس

خورش کرفس یکی از خورش‌های اصیل ایرانی است که در سراسر ایران طرفداران بسیاری دارد. معمولا این غذا را با سالاد شیرازی و ترشی میل میکنند. پیشنهاد میکنیم یکبار هم که شده این غذا را با انواع [برنج ایرانی](#) مثل [برنج هاشمی](#) و [برنج صدری](#) میل بفرمایید. همچنین می‌توانید از برنج دودی استفاده کنید. برای [خرید برنج](#) درجه یک [کلیک کنید](#).

## مواد لازم:

کرفس	۵۰۰ گرم
گوشت	۳۰۰ گرم
پیاز	۲ عدد
لیمو عمانی	۲ عدد
جعفری و نعناع	۱۰۰ گرم
روغن مایع	به مقدار لازم
رب گوجه فرنگی	۱ قاشق غذا خوری
آبلیمو یا آبغوره	به میزان لازم
نمک، زردچوبه و فلفل سیاه	به مقدار لازم

## طرز تهیه:

جهت تهیه خورش کرفس ابتدا ساقه کرفس را جدا کنید سپس بعد از شستشو خورد نمایید. برگ‌های کرفس، نعناع و جعفری را ساطوری خورد کنید و یا با دستگاه سبزی خوردکن ریز خورد کنید. کرفس خورد شده را همراه با سبزی‌های معطر خورد شده درون ماهیتابه ریخته و روی حرارت قرار دهید. زمانیکه آب سبزی‌ها خشک شد مقداری روغن در ماهیتابه بریزید تا سبزی سرخ شود. سبزی‌های سرخ شده را کنار بگذارید. پیاز را رنده یا ریز خورد کنید و درون قابلمه ای بریزید و همراه با زردچوبه تفت دهید. در مرحله بعد گوشت را خورشتی خورد کرده و به پیاز اضافه کنید. حرارت را کم کنید تا گوشت تغییر رنگ دهد. رب گوجه فرنگی را به گوشت اضافه کنید. مجدد تفت دهید. در این مرحله ساقه‌ها و سبزی‌های سرخ شده را به مواد اضافه کنید و مقداری آب جوش را به مواد مخلوط میکنیم. شعله گاز را ملایم قرار دهید تا گوشت بپزد. لیمو عمانی و نمک، فلفل و زردچوبه را اضافه کنید. زمانیکه گوشت پخته شد، یک ربع قبل از خاموش کردن حرارت آبلیمو یا آبغوره را به خورش جا افتاده اضافه کنید.

## نکات طلایی پخت بهتر خورش کرفس :

این غذا با مرغ هم طبخ میشود . کرفس هرچه تازه تر باشد خورش خوشمزه تر میشود . در این غذا از قارچ هم میتوان استفاده نمود .