

طرز تهیه باقالا فسنجان

باقالا فسنجان یک غذای معروف و لذیذ گیلانی می باشد که اگر طرفدار خورشت فسنجان باشید حتما این غذا را دوست خواهید داشت . این غذا در تمام استان گیلان طبخ و معمولا با برنج محلی آبکش میل میشود. 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 جهت تهیه باقالا فسنجان :

لوییا چیتی	یک پیمانه
گردو	۱۵۰ گرم
پیاز	۳ قاشق غذاخوری (سرخ کرده)
رب گوجه فرنگی	۳ قاشق غذاخوری
رب انار	۲ قاشق غذاخوری
نمک	به میزان لازم
گلپر	به میزان لازم
زردچوبه	به میزان لازم

طرز تهیه باقالا فسنجان:

جهت تهیه باقالا فسنجان ابتدا لوییا چیتی را با مقداری روغن تفت داده و بعد با مقداری نمک آبپز کنید. (مقدار نمک نباید زیاد باشد زیرا باعث میشود غذای شما شور شود). سپس گردو را آسیاب کرده و با رب انار، رب گوجه فرنگی و آب در ظرفی جداگانه بریزید. نمک، فلفل، گلپر و زردچوبه را بهخورشت باقالا فسنجان اضافه کنید و با مقدار کمی آب اجازه دهید تا بجوشد. بعد از نیم ساعت آب لوییا چیتی پخته شده را گرفته و به گردو اضافه کنید تا بپزد در انتها پیازداغ را به مواد اضافه کنید. باقالا فسنجان شما آماده است .

نکته

- غلظت غذا دلخواه می باشد اما بهتر است آن را کمی سفت تهیه کنید.
- این غذا را هم با کته و هم با نان می توانید سرو کنید.
- حتما لوییا را از شب قبل خیس کرده و آب آن را ۳ مرتبه عوض کنید و اگر فراموش کردید آن را قبل از پخت ۲ بار بجوشانید و آبش را خالی کنید.

