

طرز تهیه خورش چغرتمه گیلانی

چغرتمه یک خورش اصیل شمالی که طعم بسیار خوشمزه و تقریباً شیرینی دارد. این خورش خوشمزه با برنج محلی طعم بسیار عالی 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 جهت تهیه خورش چغرتمه:

۱ عدد	مرغ متوسط
۴ عدد	تخم مرغ
۲ عدد	پیاز
۲ قاشق غذاخوری	زعفران دم کرده
به میزان لازم	نمک، فلفل، زردچوبه
به میزان لازم	پودر دارچین و چوب دارچین
به میزان لازم	آب لیمو یا آب نارنج

طرز تهیه خورش چغرتمه :

جهت تهیه خورش چغرتمه ابتدا مرغ را تمیز کنید و بعد از چند تکه کردن، آن را با کمی آب، زردچوبه، فلفل و نمک و ترجیحاً تکه ای دارچین بپزید. پیاز را متوسط خرد کنید و در تابه سرخ نمایید. زمانی که رنگ پیازها کمی تغییر کرد زردچوبه و پودر دارچین را اضافه و تفت میدهیم. بعد از حدود ۱ رب تخم مرغها را که از قبل با چنگال خوب مخلوط کردیم را به پیاز داغ اضافه میکنیم و مواد را مخلوط و بعد از اینکه تخم مرغها خودش را گرفت ۲ قاشق زعفران دم کرده را اضافه و از روی حرارت برمیداریم. مخلوط پیاز داغ را به مرغ پخته شده اضافه میکنیم. سپس در مرحله آخر نمک و فلفل و کمی آب نارنج یا آب لیمو در خورش میریزیم. درب قابلمه را جفت نمیکنیم تا خورش جا بیوفتد.

نکات طلایی پخت بهتر خورش چغرتمه :

در صورت تمایل میتوانید مقداری رب گوجه فرنگی به خورش اضافه کنید که در این حالت خورش شما از رنگ زعفرانی به رنگ ربی در می آید. اضافه کردن دارچین سلیقه ای است و در صورت تمایل میتوانید آن را حذف کنید این خورش به صورت غلیظ است و نباید زیاد آب داشته باشد. اگر در هنگام اضافه کردن پیاز داغ به مرغ پخته شده درون قابلمه آب خیلی کم بود

مقدار خیلی اندکی آب اضافه نمایند تا مواد مخلوط شود.