

# طرز تهیه فسنجان با اردک یا مرغابی

فسنجان یکی از معروف ترین غذاهای شمالی است که تقریباً در سراسر ایران تهیه میشود . این خورشت خوشمزه به صورت ترش، ملس و شیرین طبخ میشود و معمولاً با پیاز خام و ترشی و برنج محلی صرف میگردد . 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 خورشت فسنجان با اردک یا مرغابی :

مرغابی یا اردک تمیز شده	نصف یک عدد
مغز گردو آسیاب شده	۳۰۰ گرم
پیاز متوسط	۲ عدد
رب انار	۱ قاشق غذاخوری
نمک و دارچین و روغن	به میزان لازم

## طرز تهیه خورشت فسنجان با اردک یا مرغابی :

جهت تهیه فسنجان با اردک یا مرغابی ابتدا اردک یا مرغابی را در ظرف مناسبی قرار می دهیم . ۵ تا ۶ لیوان آب اضافه و روی حرارت قرار می دهیم وقتی که آب جوش آمد زردچوبه را اضافه می کنیم . از دو تا پیازی که داشتیم یکی از پیازها را به ۴ قسمت تقسیم و داخل ظرفی که اردک را در آن گذاشته بودیم می ریزیم . حرارت گاز را روی متوسط قرار می دهیم تقریباً ۱ تا ۱/۵ ساعت طول می کشد تا گوشت اردک بپزد . یک عدد پیاز دیگری که داشتیم را با رنده ریز رنده و آن را با یک یا دو قاشق غذاخوری روغن تفت می دهیم . سپس مغز گردو آسیاب شده را اضافه و با حرارت کم تفت می دهیم مواظب باشید مغز گردو نسوزد (۵ تا ۶ دقیقه) رب انار را اضافه و با قاشق آن ها را مرتب هم می زنیم و تفت می دهیم . بعد آب اردک را اضافه می کنیم و وقتی که چند تا جوش خورد نصف قاشق چایخوری دارچین اضافه می کنیم . روی حرارت خیلی کم قرار می دهیم تا کم کم جوش بخورد و به روغن بیافتد . (تقریباً ۲ تا ۳ ساعت ) هر چه حرارت گاز کمتر باشد فسنجان روغن بیشتری پس می دهد . خورشت فسنجان ما آماده است .



[caption id="attachment\_۲۷۸۲" align="aligncenter" width="۲۴۰"]

فسنجان [caption/] نوش جان

### **نکات طلایی پخت بهتر فسنجان با اردک :**

اگر می خواهید فسنجان شما روغن پس بدهد و خوشمزه شود زمان بیشتری می برد . بعد از پخت می توانید پوست اردک را بردارید . در صورت تمایل میتوانید از دستور همیشگی فسنجان استفاده کنید. توجه داشته باشید که حتما اردک یا مرغابی را جدا بپزید. اضافه کردن کمی آب سرد و یا تکه کوچک یخ باعث به روغن افتادن خورش است شما میشود.