

# طرز تهیه فسنجان

فسنجان یک غذای معروف و محبوب شمالی میباشد که در سطح کشور طرفداران بسیاری دارد. افراد مختلف بر اساس ذائقه شخصی این خورشت خوشمزه را به صورت ترش؛ شیرین و ملس طبخ میکنند و با برنج محلی میل مینمایند. 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](#).

## طرز تهیه فسنجان:

۴۰۰ گرم	گردو
۴ تکه	مرغ
۱ عدد	پیاز
۲ عدد	برگ بو
۵ قاشق غذاخوری	رب انار
۳ قاشق غذاخوری	شکر
به مقدار لازم	نمک، فلفل، زردچوبه

## طرز تهیه فسنجان :

جهت تهیه فسنجان ابتدا گردوها را چرخ کنید، درون قابلمه مقداری آب سرد بریزید و گردوها را اضافه کنید. سپس حرارت را زیاد کنید تا آب بجوش بیاید. پس از اینکه آب جوش آمد حرارت را کم کنید و اجازه دهید به مدت ۲ تا ۳ ساعت گردوها با آب بجوشد تا کاملا به روغن بیافتد. پیاز را ریز کنید و به همراه تکه های مرغ درون قابلمه ای جداگانه بریزید. کمی روغن بریزید، فلفل، نمک، زردچوبه و برگ بوها را اضافه کنید و با حرارت ملایم تفت دهید. پس از اینکه مرغ کمی سرخ شد ۲ لیوان آب اضافه کنید و ۱ ساعت با حرارت ملایم بگذارید مرغ نیم پز شود. پس از پخت گردوها و زمانی که به روغن افتاد میتوانید رب انار را اضافه کنید. سپس شکر، کمی نمک و مرغ پخته را اضافه کنید و حدود ۲ ساعت بگذارید مرغ درون فسنجان با حرارت ملایم بجوشد. پس از این مدت زمان فسنجان را در ظرف بریزید و همراه با برنج سرو کنید.

## نکات طلایی :

حتما گردوها را با آب بسیار سرد مخلوط کنید تا به گردوها شوک وارد شده و روغن درون گردوها آزاد شود. آب را از همان ابتدای کار زیاد نریزید بلکه کم کم و در طی مراحل پخت اضافه

کنید. مقدار استفاده از رب انار و شکر در فسنجان سلیقه ای میباشد و میتوانید رب انار و شکر کمتر یا بیشتر استفاده کنید. فسنجان نیاز به روغن خاصی ندارد و روغنی که در انتهای پخت ایجاد میشود همان روغن گردوست. میتوانید بجای مرغ از گوشت چرخ کرده قلقلی شده استفاده کنید.