

طرز تهیه سیر قلیه

سیر قلیه یک غذای پر طرفدار گیلانی است که با برگ سیر تازه تهیه میشود . این غذای خوشمزه را با برنج میل میکنند . 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 سیر قلیه :**

برگ سیر تازه	۳ بسته
پیاز متوسط	یک عدد
تخم مرغ	۳ عدد
لپه	یک پیمانه
مرغ یا اردک کوچک	نصف یک عدد
نمک، فلفل و زردچوبه	به مقدار لازم

طرز تهیه سیر قلیه : جهت تهیه سیر قلیه ابتدا برگ سیرهای شسته شده را با چاقو به اندازه های نیم سانتی متری خرد کنید و با پیاز خلال شده تفت دهید تا طلایی شوند. لپه، نمک، فلفل و زردچوبه را اضافه کنید و کمی دیگر تفت دهید. گوشت مرغ یا اردک را به اندازه های کوچک خرد و استخوان های آن را خارج کنید. آن ها را در تابه ای دیگر سرخ کنید. سپس مخلوط پیاز و سیر و لپه را به آن اضافه کنید. همه مواد را به همراه آب داخل آب بریزید تا کاملا پخته و نرم شوند. وقتی بیشتر آب غذا گرفته شد، تخم مرغ ها را با چنگال هم بزیند و داخل آن بریزید. پس از ۵ دقیقه می توانید غذا را همراه با [برنج](#) سرو نمایید.