

طرز تهیه واویشکای جگر و سنگدان

واویشکا یک غذای معروف شمالی است که با گوشت، مرغ، جگر، سنگدان و... تهیه میشود. اگر در کوچه پس کوچه های شهر رشت قدم بگذارید حتما تعداد زیادی از مغازه هایی که انواع واویشکا برای فروش دارند شما را جذب خواهد کرد. با ما همراه باشید تا یک واویشکای لذیذ را به شما آموزش دهیم. 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](#). این غذای خوشمزه را میتوان در وعده نهار با برنج کته و برنج آبکش و یا حتی نان میل کرد.

مواد لازم:

سنگدان مرغ یا غاز یا بوقلمون	۲۵۰ گرم
جگر مرغ یا غاز یا بوقلمون	۲۵۰ گرم
گوجه فرنگی	۲ عدد
رب گوجه فرنگی	۱ قاشق غذاخوری
سبزی معطر	۱۰۰ گرم
آبغوره یا آب لیمو	نصف پیمانه
دانه انار ترش	۱ قاشق غذاخوری
روغن	به میزان لازم
نمک و فلفل و زردچوبه و دارچین	به میزان لازم

طرز تهیه:

جهت تهیه این واویشکا ابتدا پیاز را ریز خرد کرده و در تابه تفت میدهیم سپس سنگدان را پاک کرده و میشوریم به سه تکه تقسیم میکنیم. سنگدان ها را به همراه مقداری آبغوره و آب درون ماهیتابه میریزیم تا به همراه پیاز بپزد. در این بین جگر ها را شسته و تکه تکه میکنیم. زمانی که سنگدان ها پخته و نرم شدند جگر را اضافه میکنیم. ۱۰ دقیقه درب ماهیتابه را باز نمیکنیم. نمک و فلفل و زردچوبه و مقداری دارچین را اضافه و مخلوط میکنیم. سبزی ها را ساطوری خرد کرده و به همراه رب گوجه فرنگی و دانه انار ترش با مواد واویشکا مخلوط مینماییم. میتوانید گوجه ها را تکه های ریز خرد کنید و یا به صورت حلقه ای برش داده و روی واویشکا میچینیم. درب ماهیتابه را به مدت ۱۰ دقیقه جفت کنید تا گوجه ها بپزند و بعد از آن درب را به صورت کج گذاشته تا آب واویشکا تبخیر شود. غذای ما آماده صرف است.

نکات طلایی پخت بهتر واویشکای جگر و سنگدان

در صورت تمایل میتوانید مقداری گردوی ساییده شده به غذا اضافه کنید . اضافه کردن دانه انار ترش و گوجه فرنگی اختیاری است . اگر غذای ترش دوست ندارید مقدار آبغوره را کم و یا حذف کنید .