

طرز تهیه خورشت یخنی

خورشت یخنی یک غذای گیلانی است که بیشتر در شرق گیلان تهیه میشود . این غذای خوش طعم و لذیذ بیشتر در زمستان مهمان خانه ی شمالی هاست . این غذا هم لا نان و هم با برنج میل میشود . خورشت یخنی را معمولا با ترب سفید و انواع ترشی صرف 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 :

۱ عدد	مرغ
۱ عدد	پیاز درشت
۲ عدد	سیب زمینی متوسط
۲ قاشق غذاخوری	رب گوجه فرنگی
۱۵۰ گرم	لوبیا سفید
به میزان لازم	نمک و فلفل و زردچوبه

طرز تهیه :

جهت تهیه خورشت یخنی ابتدا لوبیا سفید را خیس کنید . پیاز را خالای خورد کرده و در تابه تفت میدهیم سپس مرغ تکه تکه شده را به پیاز اضافه کرده و با نمک و فلفل و زردچوبه مجدد تفت میدهیم . پیاز ، مرغ و لوبیا سفید خیس خورده را با مقداری آب درون قابلمه مناسب ریخته و روی حرارت قرار میدهیم تا نیم پز شوند . زمانی که مرغ نیم پز شد رب گوجه فرنگی و سیب زمینی های مکعبی خورد شده را درون قابلمه می ریزیم . درب قابلمه را گذاشته تا خورشت جا بیوفتد . در صورت تمایل به اینکه دوست دارید آب خورشت شما غلیظ تر شود میتوانید بعد اینکه سیب زمینی و لوبیا کاملا نرم شدند مقداری را از قابلمه خارج و له کنید سپس به خورشت اضافه نمایید .

نکات طلایی طبخ بهتر خورشت یخنی :

این غذا معمولا با جوجه محلی طبخ میشود بجای رب گوجه فرنگی میتوان از گوجه خام رنده

شده استفاده کرد . این غذا تند صرف میشود . توصیه میکنم حتما در کنار این غذا ترشی صرف کنید .