

ته جين

بالنسبة للأشخاص المهتمين بالحكاك ، يعد ته جين خياراً مغرباً للغاية للطعام ، لأنه في الواقع ، فإن الطعام كله مصحوب بمذاق لذيذ وجذاب للغاية من الحكاك. ته جين هو طعام إيراني يستخدم كوجبة يومية للعائلات ، في الحفلات والاحتفالات تحذيره شائع جداً . في الواقع ، اكلة ته جين إنه اكثر تحذرفى المطاعم و اقل فى البيت ، خاصة أنه يتمتع بمظهر جميل للغاية وأنيق ، وهو مثالي للطهي في التجمعات والحفلات. ربما نكون أكثر دراية بـ ته جين الدجاج، لكن من المثير للاهتمام معرفة أن هذا الطبق يتم طهيهِ أيضاً بطرق مختلفة ومن خلال الجمع بين المكونات المختلفة ، بما في ذلك اللحوم الحمراء ولحوم الأسماك والخضروات وخاصة السبانخ والباذنجان. ومن بينها ته جين الدجاج هو أكثر شهرة بينهم.

بغض النظر عن نوع اللحوم المستخدمة في اكلة ته جين ، تظل المكونات الغذائية الأخرى كما هي ، مثل الزبادي والأرز والزعفران والبيض. يكون مظهر ته جين على شكل حكاكة سميكة ، يتم طهيهِ عادة في المطاعم. لهذا ، من الضروري طهي الطبق في حرارة قليلة ولفترة طويلة. لكن بشكل أساسي في المنازل ته جين ، تتكون من طبقة من الحكاكة وطبقة من الأرز. طريقة طبخ الته جين هي أولاً أن يتم طهي اللحم منفصلاً ومن ثم يتم تقطيعه إلى قطع صغيرة أو شرائح رقيقة. في وعاء منفصل ، يحضرون مزيجاً من اللبن والبيض مع التوابل والزعفران ويضعونه على النار ، ثم يضافون إليه الأرز وأخيراً قطع اللحم.

أخيراً ، يُغلق غطاء الحاوية بحيث يُطهى الطعام على نار خفيفة. الشكل المُعد لهذا الطبق يشبه إلى حد كبير كعكة ، مما يعطي مظهرًا جميلًا جدًا لطاولة الطعام أو مائدة الغداء أو العشاء. بالإضافة إلى ذلك ، يمكن إضافة مكونات أخرى كتوابل إلى الته جين ، ومن أهمها الجوز المطحون والبرباريس. يتم طهي ته جين بعدة طرق مختلفة في أجزاء مختلفة من إيران اعتماداً على تقاليد المنطقة وذوق الناس. على سبيل المثال ، في منطقة سنكسر (الآن يسمى مهدي شهر) ، التي لها شهرة كبيرة في طبخ الته جين ، هذا الطعام أخف من المناطق الأخرى (لين) ، في بعض المدن في الشمال ، يضيفون إليه معجون زعرور جرماني و ومعجون خوخ كرزي ، ويخلطون مع اللحوم الصيد أو لحوم الحيوانات محليه.



المطبخ الإيراني

البقلاوة

يزدي بقلاوة مدرج في قائمة أفضل الحلويات الإيرانية التي تحظى بالعديد من المعجبين والمعجبين ليس فقط في إيران ولكن أيضًا في دول أخرى مثل تركيا واليونان وقبرص وروسيا ..

تشتهر البقلاوة في ثلاث مدن هي قزوين و جيلان ويزد أكثر من مدن أخرى في إيران.

بقلاوة جيلان لها شكل وطعم مختلفان عن يزدي بقلاوة ؛ لكن بقلاوة قزوين تشبه بقلاوة يزدي في الشكل والمظهر. لكن طعمهم مختلف قليلاً.

يتم تحضير البقلاوة بأشكال مختلفة مثل المعين والمربعات والأنايب.

تشمل المكونات المستخدمة في تحضير البقلاوة

اليزدي الورد ودقيق القمح ومسحوق الخبز

والسكر وصفار البيض والزيت والماء والملح

ومسحوق الفستق والهيل ومسحوق

اللوز والسكر المجفف والحليب.



برازني