**خورش قليه ميگو**



**مواد لازم:**ميگو =500 گرم
سبزي ( شنبليله، تره، جعفري و گشنيز) =يك كيلوگرم
پيازداغ =يك پيمانه
تمرهندي= يك ليوان
نمك، فلفل و زردچوبه =به ميزان لازم
**طرز تهیه:**ابتدا سبزي\*هاي خردشده را سرخ كرده و با سه ليوان آب مي\*پزيم. سپس ميگوي پاك و شسته شده را با پياز داغ كمي تفت مي\*دهيم. نمك، فلفل و زردچوبه را به ميگو اضافه كرده و بعد در سبزي در حال پخت مي\*ريزيم. در آخر تمرهندي آب كرده و بدون هسته را درون خورش ريخته و حرارت را كم مي\*كنيم تا جا بيفتد. مي\*توانيد اين خورش خوشمزه و مقوي را با برنج سرو كنيد.

www.ashpazonline.com