**خورش قليه ميگو**

[](http://www.ashpazonline.com/recipes_photos/450_1319027411_original_gxejnmfywcihvbqorlud.jpg)

**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