

دستور آشپزی



دوپپازه



مرجان اسماعیلی

دوپپازه یک غذای خوش مزه و ساده است. البته بر خلاف اسمش، دوتا پیاز ندارد!

اول سیب زمینی را می شوئیم و می گذاریم آب پز شود. بعد از حدود ۱۵ تا ۲۰ دقیقه که سیب زمینی نیم پز شد، آن را با آب سرد می شوئیم و پوست می گیریم. سیب زمینی را به شکل حبه های کوچک خرد می کنیم. پس سیب زمینی نباید آن قدر پخته شود که له شود. پیاز را خرد می کنیم، در روغن تفت می دهیم و نمک و فلفل و زردچوبه را به پیاز اضافه می کنیم تا کمی سرخ شود. سیب زمینی را به مواد اضافه می کنیم. بعد از اینکه سیب زمینی هم سرخ شد، کمی آب لیمو و شنبلیله به مواد اضافه می کنیم. دوپپازه ی ما آماده ست البته با یک پیاز! این غذا را می توانیم با نان یا برنج بخوریم.



چی لازم داریم؟

پیاز کوچک یک عدد

سیب زمینی متوسط یک عدد

نمک به میزان لازم

فلفل و ادویه به میزان لازم

شنبلیله به میزان دلخواه

آب لیمو به میزان دلخواه