

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

غذاهای خوشمزه‌ی آذربایجانی

آذربایجانین بملی غذا لاری



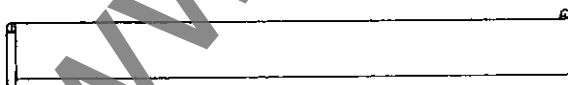
مؤلف

اعظم بابایی ساطی

سرشناسه	: بابایی ساطی، اعظم، ۱۳۳۴
عنوان و نام پدیدآور	: غذاهای خوشمزه‌ی آذربایجانی: آذربایجانی‌های پملی غذالاری / مؤلف 'اعظم بابایی ساطی.
منتخبات نشر	: تهران: پرسون، ۱۳۹۱.
مشخصات ظاهری	: ۱۲۸ ص: ۲۱۵، ۱۳۵ س.م.
سال	: ۲۰۴ ۶۴۷۱ ۶۰۰ ۹۷۸
وضعیت فهرست‌نویسی	: فیبا
عنوان دیگر	: 'آذربایجان‌های پملی غذالاری.
موضوع	: 'اسیری ایرانی - آذربایجان
رده‌بندی دکن	: ۶۴۱ ۵۹۵۵۳
شماره کتابشناسی ملی	: ۲۷۱۰۹۱۸

غذاهای خوشمزه‌ی آذربایجانی

مؤلف:	اعظم بابایی ساطی
ناشر:	پرسون
حروف‌نگار - صفحه‌آرا:	فاطمه آجرو
ناظر فنی چاپ:	رفیه اسماعیل پیرور
نوبت چاپ:	اول ۱۳۹۱
تیراژ:	۲۰۰۰ جلد
قیمت:	۳۰۰۰ تومان



آدرس: خیابان انقلاب - حیابان ۱۲ فروردین - کوچه نوروز - بلاک ۵

تلفن: ۶۶۴۰۹۵۵۸-۶۶۴۰۹۸۸۵

کلیه حقوق برای ناشر محفوظ بوده و متخلفین تحت پیگرد قانونی قرار خواهند گرفت.

مقدمه

مردم منطقه‌ی آذربایجان برای خوردن غذا در شهرها و روستاها سفره‌ی غذا را روی زمین و بهترین مکان و فضای خانه پهن می‌کنند، اسراف در پخت غذا را دوست ندارند و غذا را به مقدار می‌پزند که دور ریخته نشود و دور ریختن غذا را ناسپاسی بر نعمت خدا می‌دانند. زمانی که بر سر سفره می‌نشینند حق تقدّم و بهترین جا را برای بزرگ‌ترهای خانواده قرار می‌دهند و سپس به ترتیب، دیگر اعضای خانواده در کنار هم می‌نشینند و تقسیم غذا را هم با احترام از بزرگ‌ترها شروع می‌کنند.

با یاد و نام خدا غذا را شروع و با شکر از نعمات باری تعالی از سر سفره کنار می‌روند. ناگفته نماند تشکر از پزنده‌ی غذا چه همسر خانواده و چه اشخاص دیگر را هرگز فراموش نمی‌کنند.

در آذربایجان قبل از رسیدن پدر خانواده معمولاً سفره پهن نمی‌شود و رسم براین است که تمام اعضای خانواده به صورت دسته جمعی غذا می‌خورند. در روستاها وقتی که میهمان عزیزی از راه می‌رسد گوسفندی سر می‌برند و پخت غذا را هم از گوشت همان گوسفند انجام می‌دهند. برای آنها میهمان بسیار عزیز شمرده می‌شود و صاحب‌خانه با جان و دل برای راحتی و آسایش میهمانش از هر خدمتی که از دستش برآید کوتاهی نمی‌کند.

به‌طور کلی آذربایجانی‌ها مردمانی بسیار خوش‌خلق و میهمان‌نواز و مهربان می‌باشند.

غذاهای آذربایجانی بسیار خوشمزه و مناسب ذائقه‌های گوناگون ایرانی می‌باشد، به همین دلیل با معرفی چند نوع از غذاهای خوشمزه‌ی خطه‌ی آذربایجان شما عزیزان هنرمند در آشپزی را با تنوع غذاهای آذری آشنا می‌کنیم تا شاید مورد رضایت شما قرار گیرد. امید است دوستداران غذاهای آذربایجانی تهیه‌ی این نوع غذاها را نیز در برنامه‌ی غذایی روزانه‌ی خود بگنجانند و با دست‌پخت خود طعم غذاهای آذربایجانی را چشیده و لذّت کافی ببرند.

فهرست مطالب

کیاب تشلیگ (تبریز).....	۳۹	شیرپلو / آشوتی پلو.....	۷
کیاب ماهی سرخو (اردبیل).....	۴۰	شیرپلو با ماهی دودی.....	۸
تاس کیاب (اردبیل).....	۴۱	دمی بلغور / بارما پلو (اردبیل).....	۹
تاس کیاب (اهر).....	۴۲	دمی بلغور / باقلا / پتیله پلو (اردبیل).....	۱۰
دلمه‌ی برگ مو / اوزوم یارپاق دلماسی (اردبیل).....	۴۳	باقلا پلو با مرغ یا گوشت.....	۱۱
دلمه‌ی برگ مو (تبریز).....	۴۵	پلو قورمه‌ی گوشت.....	۱۲
دلمه‌ی کلم پیچ / یارپاق کلمین دلماسی.....	۴۶	رشته پلو / اریشته پلو.....	۱۳
دلمه‌ی سیبزمینی (اهر).....	۴۸	شیرین پلو.....	۱۵
کثلت گوشت و سیبزمینی.....	۴۹	ماهی پلو / بالخ پلو.....	۱۶
کوفته.....	۵۰	عدس پلو / مرجی پلو.....	۱۷
کوفته‌ی شیرین / شیرین کوفته.....	۵۲	رشته پلو / آریشته پلو (اردبیل).....	۱۸
کوفته‌ی ساطوری.....	۵۳	آلبالو پلو.....	۱۹
کوفته شله (تیل تبریز).....	۵۵	خورش قیمه‌ی کاردی / بیچاق قیمه.....	۲۱
کوفته تبریزی.....	۵۷	خورش قیمه / (اردبیل).....	۲۲
ابگوشت (۱).....	۵۹	خورش مسمای گوشت.....	۲۳
ابگوشت (۲).....	۶۰	قورمه سبزی / سبزی قورمه.....	۲۴
ابگوشت / سورا (۳).....	۶۱	خورش مسمای مرغ.....	۲۵
دیزی / دیزی.....	۶۲	قیمه‌ی تبریزی.....	۲۶
تیل تبریز / قورما کله جوش.....	۶۳	فستجان مرغ.....	۲۷
آش ماست / یونورد آشی (تبریز).....	۶۴	فستجان کوفته ریزه.....	۲۸
آش میوه (اردبیل).....	۶۵	خورش مرغ و آلو بخارا.....	۲۹
آش میوه‌ی گل نسترن / کلدیک آشی.....	۶۷	مسمای بادمجان.....	۳۰
آش دوغ / ایران آشی.....	۶۸	خورش به.....	۳۱
آش ساده.....	۷۰	قیساوا.....	۳۲
یارما شوربا / بلغور (ارومیه).....	۷۱	مرغ یا جوجه‌ی برشته / چغرتمه‌ی مرغ.....	۳۳
آش کلم / یثر تیخلی (ارومیه).....	۷۲	ترشی قورمه.....	۳۴
آش اسفناج / اسپاناق آشی.....	۷۳	خورش هویج.....	۳۵
هدیک.....	۷۴	خورش لوبیاسفید (بناب).....	۳۶
آش ماست / قاتق آشی.....	۷۵	رولت مرغ (تبریز).....	۳۷
اماج آشی (ساده).....	۷۶	کیاب بناب.....	۳۸

- ۱۰۲.....خمیر بلغور با شیر / خمیل
 ۱۰۳.....خینکل (اردبیل)
 ۱۰۵.....کزلمه (ارومیه)
 ۱۰۶.....ابدوغ خیار / ایران دوغراماسی
 ۱۰۷.....ترشی بادمجان شکم پر (ارومیه)
 ۱۰۸.....ترشی جغاله ی پسته کوهی / چاقلا نقوش
 ۱۰۹.....ترشی انکور
 ۱۱۰.....ترشی هفت بیجار
 ۱۱۱.....مربای پوست پسته ی تازه (اردبیل)
 ۱۱۲.....مربای ذغال اخته (کلیبر - اهر)
 ۱۱۳.....مربای کل محمدی / قزل گول مراباسی
 ۱۱۴.....مربای کدو حلوائی (مرغه)
 ۱۱۵.....مربای بادمجان
 ۱۱۶.....مربای آلبالم
 ۱۱۷.....مربای کیلاس
 ۱۱۸.....مربای انجیر
 ۱۱۹.....مربای به
 ۱۲۰.....مربای قیس
 ۱۲۱.....خلوا سیاه / قره خلوا (اردبیل)
 ۱۲۳.....خلوا (ارومیه)
 ۱۲۴.....خلوای برنجی / ترخلوا
 ۱۲۵.....کچی / قویماق
 ۱۲۶.....فرنی آرد برنج
 ۱۲۷.....نوعی فرنی / حورآ
 ۱۲۸.....نیر برنج / سوئی آش
 ۷۷.....آش آماج (کلم)
 ۷۸.....آش غوره / غورا آشی
 ۷۹.....آش رشته (۱) / اریشته آشی
 ۸۰.....آش رشته (۲) / اریشته آشی
 ۸۱.....کوکوی گوشت (اردبیل)
 ۸۲.....کوکوی لوبیا سبز (نبریز)
 ۸۳.....کوکوی تره
 ۸۴.....کوکوی میزی
 ۸۵.....نیمرو با خربزه
 ۸۶.....نیمروی ساده
 ۸۷.....خاگینه / قیقاناق (ارومیه)
 ۸۸.....خاگینه (نبریز)
 ۸۹.....خاگینه / قیقاناق (اردبیل)
 ۹۰.....بورانی تره کوهی (اردبیل)
 ۹۱.....بورانی اسفناج (اردبیل)
 ۹۲.....نرگسی
 ۹۳.....جغول بغول گوشت
 ۹۴.....خوراک گوشت و تخم مرغ / چغرتمه
 ۹۵.....قلوه و روده / پوریک باغارساق
 ۹۶.....جغول بغول / جیزوز
 ۹۷.....سوپ جو (اردبیل)
 ۹۸.....اشکنه / سوغان سو
 ۹۹.....اشکنه ی پیاز / سوغان سو
 ۱۰۰.....عدسی / مرجی شورباسی
 ۱۰۱.....پوره ی سیب زمینی / ازمه برالماسی