



نشستن کنار سفره های مناطق سرسبز ایران

اشتها برانگیزهای بیلاقی

📍 سعیده خداوردیان

غذا ابتدا با مغز گردوی ساییده شده، رب انار و ادویه و مقداری کشمش یا خرما مایه ای شبیه فسنجان درست می کنند، سپس کمی از مایه آماده را میان تخم مرغ های زده شده ای که به صورت لایه نازک سرخ شده اند، می ریزند و دو طرفش را بالا می آورند تا روی مایه را بپوشاند. ساده بگوییم این کوکو شبیه لقمه ای تخم مرغی است که با فسنجان غلیظ پر شده باشد.

ماسال میهمان باشید غیرممکن است بتوانید در برابر طعم شویدخولی، میرزا قاسمی، باقلا قاق، سیر و اوپیج، کال کباب، ترش تره یا شاه کوکو مقاومت کنید که البته این آخری برنده جایزه بهترین خوراک محلی بیلاقی های ماسال هم هست؛ کوکوی محلی پر طرفداری که بخشی از مراحل پخت آن به خورش فسنجان شبیه است؛ تالشی ها برای درست کردن این

برای کسانی که مراقب وزن و سایزشان هستند سفر به بیلاق های خوش آب و هوا اگر هزار حسن داشته باشد، حتما یک عیب کوچک دارد و آن هم باز شدن بی اختیار اشتهاشان است؛ در این نواحی که طبیعت مهربان، هوا پر از اکسیژن خالص و حال آدم به طور کلی خوب است، نان و ماست هم می چسبد، چه برسد به غذاهای خوشمزه و جدید محلی. برای مثال اگر در بیلاق های



اگر به خوردن غذاهای محلی علاقه مند باشید، در بیلاق سوباتان می توانید طعم های متفاوتی را تجربه کنید. سوباتان برای دوستداران کباب مقصد فوق العاده است و خوردن کباب تالشی در طبیعت حیرت انگیز این منطقه گردشگران زیادی را بارها به سوی این بیلاق دیدنی می کشاند



گوزلی پریان



شیشلیک



سفر به خاطر غذا

دستور پخت غذاهای معروف بیلاقی

📍 شیشلیک جاذبه گردشگری شاندریز

هر چند این روزها کباب شیشلیک پای ثابت فهرست غذای بسیاری از رستوران ها در شهرهای مختلف ایران است، اما شیشلیک در اصل کباب ابتکاری مشهدی ها است که حسن شهرتش مرزها را درنور دیده و این روزها نه تنها انواع گوناگونی از آن در کشورهای عضو اتحاد جماهیر شوروی سابق، مغولستان، ایتالیا، لهستان و ترکیه درست می شود، بلکه در رستوران های لندن و پاریس هم مشتریان خودش را دارد. با این همه، اصل ترین نوع شیشلیک را هنوز هم فقط می شود در بیلاق های طبقه و شاندریز و رستوران های باصفایشان خورد. شاید راز مرغوبیت کباب های این منطقه در تازه و ترد بودن گوشت باشد. شاید هم مشهدی ها فوت آخر را هنوز به بقیه یاد نداده اند، به هر حال، دستور کلی این غذا نسخه های متنوعی دارد اما یکی از بهترین هایش شامل مراحل آماده سازی و مزه دادن به گوشت دنده است که از ۲۴ ساعت قبل با آب پیاز و فلفل صورت می گیرد و بعد گوشت های یک اندازه بریده شده را با پیاز رنده شده، ماست، زعفران دم کرده، روغن، آبلیمو و فلفل مخلوط می کنند و یک شب در این مواد

پخته می شوند در رستوران ها نمی توانید پیدا کنید بلکه باید خوش شانس باشید و در یک میهمانی مجلل سوباتانی شرکت کنید تا طعمش برای همیشه زیر دندانتان بماند. گوزلی بریان در واقع بره کوچکی که در سته ای است که به طور کامل پخته شده و بعد از پر کردن شکمش با ترکیب خوش عطر و طعمی از گردو، سبزیجات وحشی و معطر و ادویه در روغن سرخ شده و گاهی به همراه کله پاچه اش سرو می شود.

📍 سیر جینه برای صبحانه

از ناهار و شام در سوباتان گفتیم اما صبحانه هم در سوباتان خوردن دارد، برای نمونه محلی ها برای صبحانه غذایی به نام سیر جینه درست می کنند که مواد اولیه آن عبارتند از: آرد برنج یا ذرت، شیر، تخم مرغ، زردچوبه و شکر. مراحل آماده سازی این چاشنی بومی مقوی به این ترتیب است که ابتدا آرد برنج یا آرد ذرت را در مقداری شیر حل کرده و به هم می زنند در مرحله بعد تخم مرغ های محلی را به همراه شکر و زردچوبه به این مخلوط آردی اضافه می کنند و در پایان هم املت را در روغن داغ سرخ کرده و روی آن خاک قند می پاشند.

می خوابانند. مرحله آخر هم طبق معمول به سیخ کشیدن گوشت ها و کباب کردن آن ها روی زغال است. دو نکته را هم بگوییم؛ اول اینکه هر چند کباب شیشلیک از شش تکه گوشت به سیخ کشیده تشکیل شده، اما انتخاب نامش به این شش تکه گوشت ربطی ندارد و واژه شیشلیک به زبان ترکی کاشغری معنی کباب سیخی دارد و دیگر هم اینکه علاوه بر کباب شیشلیک، فسنجان هم از غذاهای محبوب میان مسافران طبقه و شاندریز است چون در باغ های این منطقه گردوهای خوبی به عمل می آید و مردم محلی خوشمزه ترین فسنجان ها را با این گردوهای می پزند.

📍 ضیافت در سوباتان

اگر به خوردن غذاهای محلی علاقه مند باشید، در بیلاق سوباتان می توانید طعم های متفاوتی را تجربه کنید. سوباتان برای دوستداران کباب یک مقصد فوق العاده است و خوردن کباب تالشی در طبیعت حیرت انگیز این منطقه گردشگران زیادی را بارها به سوی این بیلاق دیدنی می کشاند. از کباب سوباتان گفتیم اما گوزلی پریان یا بره بریان چیز دیگری است، البته این غذای مجلسی را که فقط برای جشن ها و میهمانی های تشریفاتی