آشپزی

دویماج

طاهره ابراهیمی

دویماج نوعی غذای سنتی آذربایجان، همدان و بیشتر نواحی غرب ایران است و به عنوان عصرانه‌ی خوب و مقوی مصرف می‌شود.

۱

مواد لازم برای ۶ نفر

نان خشک کوبیده: ۶ لیوان
کره‌ی آب شده: ۲۰۰ گرم
پنیر خرد شده: ۳۰۰ گرم
سبزی خوردن ریز خرد شده: نیم کیلو
گردوی خرد شده: یک لیوان در صورت تمایل
پیاز متوسط: ۲ عدد

بسته به ذائقه‌ی خود، می‌توانید مقدار مواد را کم یا زیاد کنید.

۲

طرز تهیه:

ابتدا نان خشک‌ها را در هاون بکوبید و در ظرفی بریزید. مقداری آب به تدریج روی نان بپاشید و مرتب به هم بزنید (ورز دهید). مقدار آب به حدی باشد که هنگام ورزدادن مخلوط کمی حالت چسبندگی پیدا کند البته مراقب باشید خمیر نشود.
بعد پیاز را شسته به حالت نگینی خرد کنید.
سبزی را هم بعد از پاک‌کردن بشویید و کمی درشت‌تر از سبزی کوکو خرد کنید.
سپس همه‌ی مواد ذکر شده را به نان بیفزایید و خوب با هم مخلوط کنید.
بهتر است نیم ساعت درِ ظرف را با پارچه‌ی تمیز یا پلاستیک بپوشانید تا مواد جا بیفتد.

۳

حالا به اندازه‌ی یک نارنگی متوسط از مواد بردارید، آن را در دست شکل دهید و داخل ظرفی به هر شکلی که دلتان خواست بچینید یا مواد را به صورت پلویی در بشقاب بکشید و با قاشق میل کنید.

نوش جان!