



مواد لازم:

سبزی آش 1 کیلوگرم

خرده برنج نیم پیمانه

فلفل سیاه 1 قاشق چایخوری

لپه 1 پیمانه

نمک 1 قاشق غذاخوری

آلو 1 پیمانه

آب 4 تا 5 لیوان

طرز تهیه:

خرده برنج و لپه را از قبل حدود 5 تا 6 ساعت می خیسانیم. سبزی آش را که شامل جعفری، اسفناج و تره می باشد خرد می کنیم و در قابلمه ای می ریزیم. لپه و خرده برنج و آلو را به سبزی اضافه می کنیم و آب را روی مواد ریخته و قابلمه را روی شعله می گذاریم تا حدود یک ساعت همه مواد بپزند. چند دقیقه پیش از سرو غذا نمک و فلفل سیاه را به آش اضافه می کنیم. می توانید این آش را با نعنا داغ تزئین کرده و با لیمو ترش و نان نوش جان کنید.