

به نام خدا

نام غذا: کلوچه تخم مرغ

زمان تهیه: ۱۵ دقیقه



مواد لازم: تخم مرغ (۴ عدد) - سیب زمینی (۳ عدد متوسط) - مغز گردو (۲ عدد) - نعناع خشک (یک قاشق چایخوری) - نمک و فلفل - گوجه فرنگی (یک عدد برای تزئین)

معرفی: این غذا را خودم اختراع کردم و نمی دانم آیا در نقطه ای دیگر از جهان کسی چنین غذایی می پزد یا نه. من که به منبعی مراجعه نکرده و مشابه آن را ندیده و چیزی از آن نشنیده ام. شاید شما آن را بشناسید و بگویید این غذا مثلاً فلان نام را دارد و در فلان کشور استفاده می شود. نام آن را «کلوچه تخم مرغ» گذاشته ام، زیرا غذای

دیگری اختراع کرده ام که از خانواده نیمروهاست و نام آن را «کوفته تخم مرغ» گذاشته بودم.

موضوع از این قرار است که یک روز خواستم نیمرو درست کنم (مثل همه مردهای دیگر) که با خانواده بخوریم، روغن زیادی در یک کاسه ریختم و تا یک سانت پایین تر از لبه را پر از روغن کردم، برای اولین بار می خواستم نیمرویم در روغن فراوان غوطه ور شود. این جا بود که «کوفته تخم مرغ» را کشف کردم.

وقتی اولین تخم مرغ را می اندازی در روغن فراوان، کمی گود می شود، اندکی صبر می کنیم و سپس تخم مرغ دوم را وسط همان گودی می اندازیم، این صبر برای این است که تخم مرغ اولی کمی خودش را بگیرد. تخم مرغ دوم علاوه بر این که اولی را گودتر می کند، وسط آن می نشیند و از دیواره ها بیرون نمی زند. در کم تر از چند دقیقه زیر تخم مرغ که به صورت گود درآمده طلایی می شود. کمی با ملاقه فلزی سوراخ دار تمام کوفته را به پایین فشار می دهیم تا کمی روغن روی آن بیاید و خودش را بگیرد، سپس آن را بر می گردانیم و چند ثانیه نیز روی آن حرارت می بیند و فوراً برداشته و همان طور در بشقاب می گذاریم، مانند یک تپه طلایی به نظر می رسد که دو زرده در وسط دارد و هر دو زرده اندکی نیم پز و عسلی است که به غایت دوست داشتنی است.

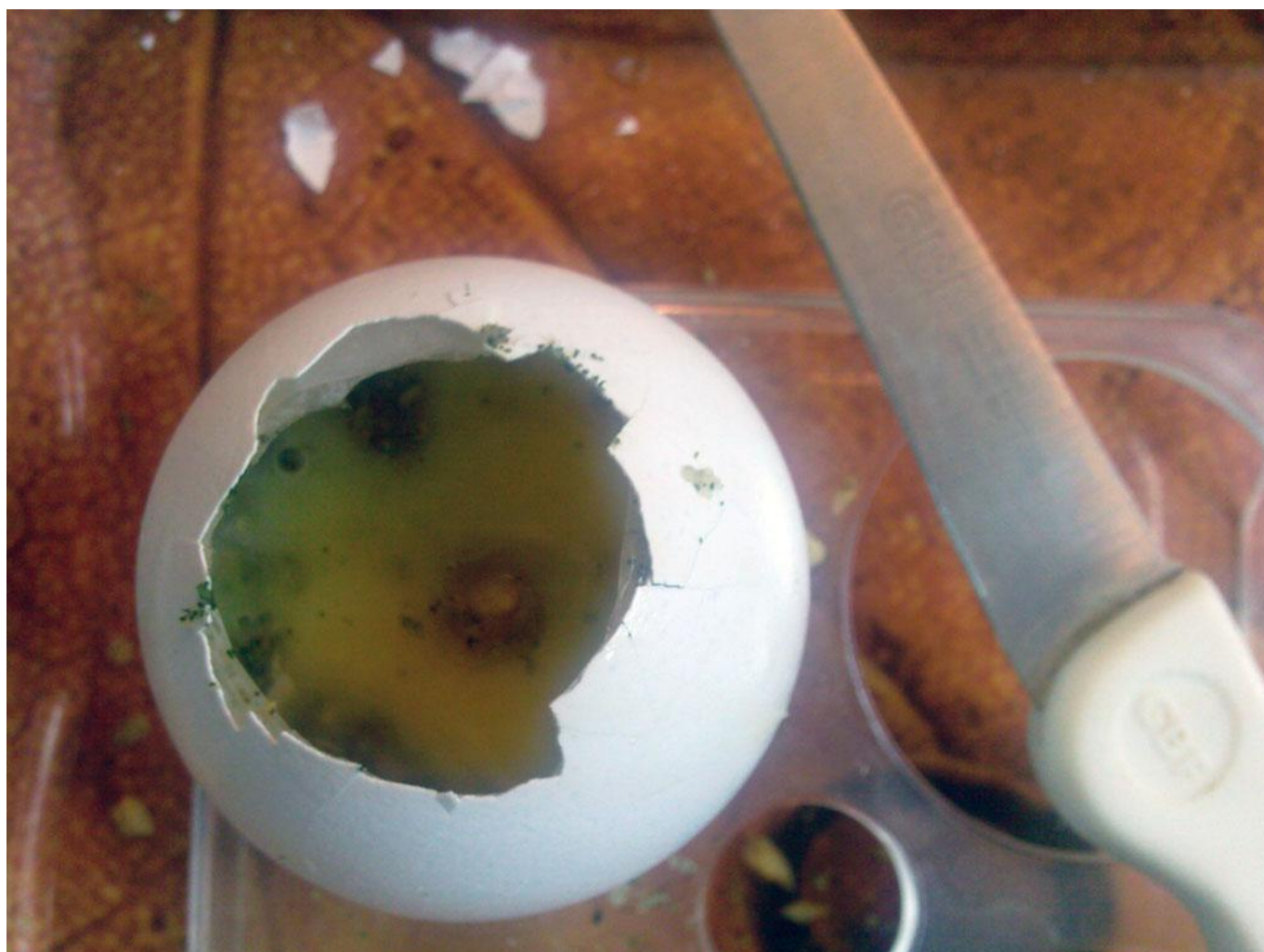
این دستور غذای «کوفته تخم مرغ» است که البته به دلیل روغن زیاد و این که نوعی نیمرو است برای شما

ارسال نمی‌کنم. آنچه برای شما در نظر گرفته‌ام غذای دیگری به نام «کلوچه تخم‌مرغ» است. این یکی را سر کار وقتی به «کوفته تخم‌مرغ» صبحانه فکر می‌کردم به ذهنم خطور کرد و برای شام آن را درست کردم. اتفاقاً شب مبعث بود و با خانواده خوردیم، با خانم و دو فرزندم و خودم که خیلی لذت بردم.

اما قبل از آن که دستور درست کردن آن را بگویم، اجمالاً اصل ایده را عرض کنم که مخلوط کردن چیزی در تخم‌مرغ است پیش از آن که آب‌پز شود. تخم‌مرغ آب‌پزی را «کلوچه تخم‌مرغ» گویم که در پوست خودش با چیزهای دیگر مخلوط شود که انواع و اقسام مختلفی می‌تواند داشته باشد، بهترین نوعش با ژامبون خردشده است، ولی من با گردو و نعنانش را درست کردم و خیلی خوب بود. یک نوع دیگر این است که یک ژامبون بزرگ در وسط آن قرار داده شود که کمی از تخم‌مرغ بزن بیرون و یک نوع دیگر این که پنیر پیتزای رنده شده به گونه‌ای در آن ریخته شود که سر پنیرها بیرون باشد.

من دستور غذا را آن طور که خودم درست کردم و در تصویر مشخص است توضیح خواهم داد. امیدوارم این غذا «بهانه»ای باشد برای تبلیغ برندهایی مانند: سامسونگ، مهران، دنت و...!

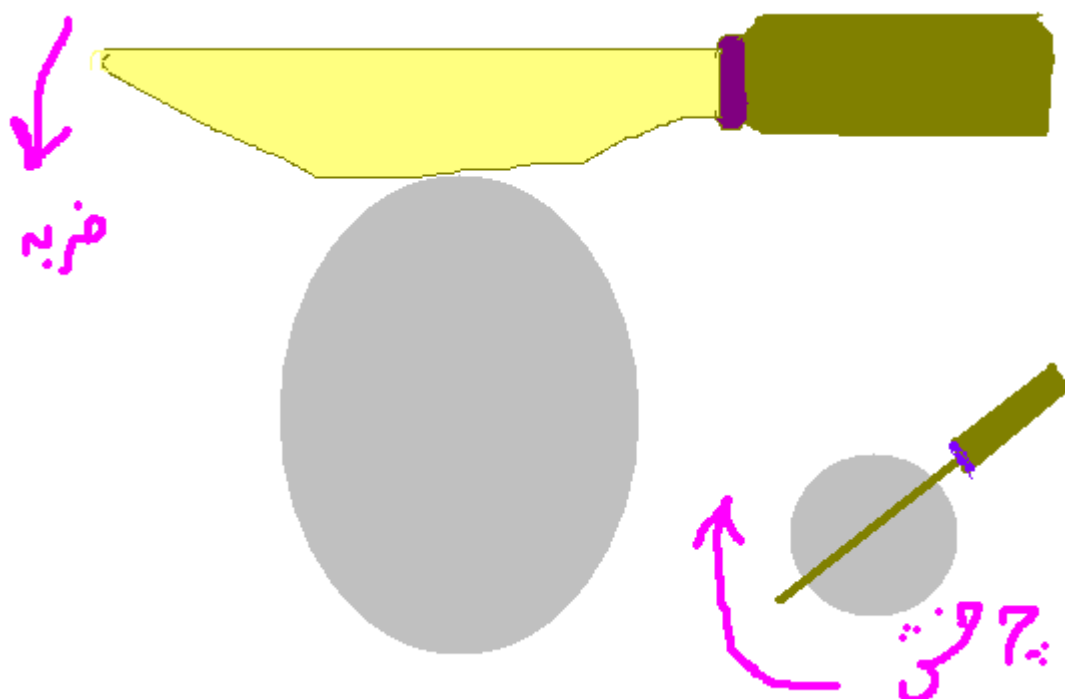
اگر از این تبلیغ‌ها پولی گیرتان آمد، نوش جانتان!



دستور تهیه: ابتدا سه عدد سیب زمینی را در کاسه‌ای آب می‌گذاریم تا بپزد.

سپس گردوها را با چاقو خرد می‌کنیم و کمی نعنای خشک، نمک و فلفل می‌زنیم تا مواد درون کلوچه آماده شود.

اکنون باید تخم مرغ‌ها را سوراخ کنیم. بهترین روش برای این کار این است که یک شانه تخم مرغ کوچک برداریم، (می‌توانیم با بریدن شانه‌های مقوایی هم این کار را انجام دهیم، من از جاتخم مرغی درون یخچال برای این کار استفاده کردم) و تخم مرغ‌ها را از سر درون آن می‌گذاریم. بدین ترتیب ته تخم مرغ‌ها که اندکی پهن تر است بالا می‌ماند. سوراخ کردن از ته بسیار بهتر است زیرا کیسه هوای داخت تخم مرغ در این سمت قرار دارد و کار را بسیار تمیزتر می‌کند.



برای سوراخ کردن، من این روش را پسندیدم که با تیغه چاقو به آرامی روی تخم مرغ می‌زنیم و در هنگام ضربه زدن، چاقو را در محور افقی به دور خود می‌چرخانیم تا دایره‌ای را روی تخم مرغ خرد کند.

این پوست را که آهسته برداریم، پوسته زیرین حفره هوایی هنوز سالم است. آن را نیز با انتهای قاشق چای خوری باز کرده و داخل تخم مرغ را اندکی هم می‌زنیم تا زرده شکسته و با سفیده مخلوط شود. تخم مرغ را کج می‌کنیم و نیمی از مخلوط سفیده و زرده را در کاسه‌ای دیگر می‌ریزیم.

وقتی این کار را با تمام تخم مرغ‌ها انجام دادیم، مخلوط گردو و نعنای را با قاشق داخل هر تخم مرغ ریخته و دوباره با انتهای یک قاشق چای خوری هم می‌زنیم. در نهایت یک سوّم بالایی تخم مرغ باید خالی باشد و نباید بیش از دو سوم تخم مرغ پر شود، زیرا هنگام پخت پف خواهد کرد و بالا خواهد آمد.

در تصویر صفحه بعد تخم مرغ آماده شده را می‌بینید.



اکنون آن‌ها را به گونه‌ای آرام در لابه‌لای سیب‌زمینی‌ها می‌چینیم که یک سانت از بالای هر تخم‌مرغ از آب بیرون باشد، تا هنگام جوشیدن آب داخل پوسته نشود.

در کاسه را باید بگذاریم تا تخم‌مرغ‌ها کاملاً پخته شوند. اگر از آن ظرف‌های تبلیغاتی دارید که در آن سوپاپ دارد، سوپاپ را باز کنید تا آب زیاد قلیان نکند و داخل تخم‌مرغ نشده یا آن را تکان ندهد و چپه نکند. من چون نداشتم، در ظرف را کج گذاشتم. اگر در کیپ باشد، آب خیلی قل‌قل کرده و داخل پوسته می‌شود.

در تصویر زیر می‌بینید که چه کرده‌ام.



اول فکر می‌کردم که خیلی باید این کار سخت باشد، ولی وقتی بسیار گرسنه بودم و شام نداشتم و خانم در حال مطالعه بودند، خواستم که این غذا را امتحان کنم، دیدم بسیار ساده و راحت درست شد و هیچ خراب‌کاری و کثیف‌کاری آن طور که فکر می‌کردم نداشت!

اکنون از فرصت استفاده می‌کنیم و تخم‌مرغ‌های باقی‌مانده در کاسه را که نیمی از مغز تخم‌مرغ‌ها را تشکیل می‌دهد در یک ماهیتابه نجسب تبلیغی جنس اعلای خارجی که کمی با آبپاش درون آن را روغن‌پاش کرده‌ایم می‌ریزیم و می‌گذاریم اندکی بپزد.

این کار به ما یک کرپ بسیار نازک می‌دهد که البته آرد و شیر و این حرف‌ها ندارد، چون فرصت و حوصله‌مان نمی‌کشد و البته قرار است که یک غذا در ده دقیقه داشته باشیم، یک فست‌فود و نه یک غذای مفصل!

دیگر نیازی به برگرداندن کرپ هم نیست چون خیلی نازک است و پخته است و نمی‌گذاریم طلایی شود تا خشک نشود.

در این زیر می‌بینید، البته ماهیتابه ما از آن‌ها نبود!



می‌بینید در تصویر که تخم‌مرغ‌های ما در کم‌تر از پنج دقیقه پخته‌اند و پف کرده و بیرون آمده‌اند.

چیدن تخم‌مرغ‌ها در آب در حال جوش باید با احتیاط انجام شود، تا نه دست بسوزد و نه تخم‌مرغ‌ها بیافتد و داخلش خالی شود!

حتماً شعله گاز سامسونگ ما باید روی کم باشد، تا نه شرکت سامسونگ ناراحت شود و نه آب خیلی قلیان کند که تخم‌مرغ‌ها چپه شود!



اکنون که گاز سامسونگ را خاموش کرده‌ایم، باید تخم‌مرغ‌ها را پوست بکنیم، من چون نمی‌خواستم تخم‌مرغ‌ها سرد شود، داغ داغ پوست کندم و چون نمی‌خواستم دستم بسوزد، آب سرد در کاسه‌ای کنار دستم گذاشتم و پیوسته انگشتانم را در آن فرو می‌کردم تا خنک شوند.

در این تصویر می‌بینید که اگر بیش از دو سوّم تخم‌مرغ را پر می‌کردیم، همه آن سرازیر می‌شد. حالا ما یک سوّم را خالی گذاشتیم این است که می‌بینید!



کرپ را ته بشقاب پهن کردم و یک ورقه گوجه فرنگی گرد به عنوان بستر یا مبیل یا بگویید صندلی هر کدام از تخم مرغ‌ها. سر تخم مرغ گرد است که الآن در ته قرار گرفته و لذا قل می خورد، کافست با چاقو یک کم از ته تخم مرغ را (که قبلاً سر آن بوده و الآن ته قرار گرفته) بگیرید تا انتهای آن صاف شود. البته صاف صاف نشود بهتر است، من کمی کج بریدم تا تخم مرغ به صورت کج روی ورقه گرد گوجه بنشیند.

سیب زمینی پخته‌ها را هم پوست کنده و ورقه کرده دور تا دور کرپ می چینیم.

غذا آماده است.







البته می‌توان اندکی سس مایونز روی تخم‌مرغ‌ها ریخت تا زیباتر شود. من این کار را هم انجام دادم.



البته باید عرض کنم که در کنار تخم‌مرغ بهترین نوشیدنی «شربت خاک‌شیر» است. یک استاد طب سنتی در گذشته با ما می‌گفت که تخم‌مرغ به کبد فشار می‌آورد و خاک‌شیر اصلاح‌کننده این فشار کاری بر کبد است. توصیه می‌کنم کنار آن یک پارچ خاک‌شیر داشته باشید و در انتها بنوشید.

البته ترکیب گردو، نعناع و تخم‌مرغ خیلی گرم است. گردو نیز طعم خوبی در کنار تخم‌مرغ ندارد. پیشنهاد بنده استفاده از کالباس یا ژامبون خرد شده و یا پنیر پارمزان و چدار و بچه‌دار و خونه‌دار و ... خلاصه پنیر پیتزا است. (ما همه این پنیرهای فرنگی را با نام پنیر پیتزا می‌شناسیم!)

شاید ترکیب دیگری نیز به فکر شما برسد.

خلاصه امتیاز و کپی‌رایت و حقوق معنوی و مادی و غیره و ذالک را کله‌م اجمعین به بهونه تبلیغ برندهای معتبر ایرانی و خارجی تقدیم به شما کردم.

سیدمهدی مَوْشَح - ۱۳۸۸/۵/۵ - سالگرد اولین ازدواج دائم!

اگه کار داشتید: ۰۹۱۹۲۹۵۱۲۲۷