

طرز تهیه ته چین گوشت و لبو (فیروزکوهی)

گوشت را با کمی نمک، فلفل، زیره و زعفران دم کرده مزه دار کنید. برنج را بشوید و ۲ تا ۳ ساعت در مقداری آب نمک خیس دهید. بعد طبق روال همیشگی آبکش و سپس برنج را به دو قسمت تقسیم کنید.

مقداری روغن ته قابلمه بریزید و سیب زمینی های درشت را به صورت حلقه ای برید و در کف قابلمه بچینید تا به عنوان ته دیگ استفاده شود.

بعد نصف برنج را روی سیب زمینی ها بریزید و کمی زیره روی برنج بپاشید. بعد گوشت خام مزه دار شده را روی برنج بگذارید و کمی دنبه در کنار آن قرار دهید.

نصف دیگر برنج را روی گوشت بریزید و مقداری زیره هم روی آن بپاشید. برنج را به صورت تپه ای در بیاورید تا به دیواره های قابلمه نچسبد. برای این که برنج طعم ترش و خوشمزه تری بگیرد در کنار آن آلو و لواشک قرار دهید.

سپس روی برنجی که زیره پاشیده شده، سیب زمینی های کوچک و ورقه هایی از لبو قرار دهید و شعله زیر قابلمه را کم کنید و در قابلمه را به مدت ۱۰ دقیقه بدون دم کنی بگذارید. بعد روی در آن دم کنی بگذارید و چیزی شبیه به پتوی کوچک روی آن قرار دهید تا باعث گرم نگه داشتن روی قابلمه شود.

این پلو باید به



همه فوت و فن های یک ته چین لبوی خوش عطر و طعم

ته چین خوش رنگ و متفاوت

این ته چین در فیروزکوه، دماوند و شهرهای

غربی استان سمنان همچون گرمسار طبخ

می شود. در این مناطق به علت سردی هوا در

زمستان ها از این غذا استفاده می شود و از لحاظ

انرژی و کالری در سطح مطلوب و بالایی است.

مدت ۲ ساعت روی حرارت کم باشد تا گوشت وسط برنج کاملاً پخته شود. اگر هم احتیاج بود از شعله پخش کن استفاده کنید.

فوت و فن های پخت ته چین گوشت و لبو

برای پختن ته چین محلی باید از لبوهای شیرین استفاده کنید. برای پخت ته چین لبو با مرغ یا گوشت می توانید آنها را بریزید و به صورت ریش ریش یا خرد شده در غذا استفاده کنید. برای تهیه ته چین لبو در فر، باید فر را با دمای ۱۸۰ درجه سانتی گراد روشن کنید و ته چین را برای حدود

خوشمزه شدن ته چین لبو می توانید از مقداری زیره روی برنج استفاده کنید. برای خوشمزه تر شدن ته چین لبو بهتر است از کره محلی یا روغن حیوانی برای پخت این غذا استفاده کنید. در طرز تهیه ته چین فیروزکوهی رستوانی باید لبو را جداگانه بریزید و روی ته چین قرار دهید. برای تهیه ته چین لبو در فر می توانید مواد را در قالب مورد نظر ریخته و رویش را فویل بکشید و چند سوراخ ایجاد کنید. سپس به مدت یک ساعت در فر با دمای ۱۸۰ درجه قرار دهید و چند دقیقه پایانی فویل را برداشته و ۲ دقیقه گریل را روشن می کنیم.

یک ساعت در فر بریزید. برای مزه دار کردن مرغ در ته چین لبو می توانید از مقداری رب انار ملس استفاده کنید. به منظور تزیین ته چین لبو می توانید از مقداری خلال پسته و خلال بادام تفت داده شده در کره استفاده کنید. برای تهیه ته چین لبو و هویج می توانید از مقداری هویج رنده شده در مایه ته چین استفاده کنید یا این که مقداری هویج را به صورت خالی خرد و در روغن سرخ کنید و از آن برای تزیین ته چین استفاده کنید. در طرز تهیه ته چین لبو فیروزکوهی معمولاً در کنار گوشت از مقداری دنبه نیز استفاده می شود. برای

آگهی مزایده ۳۴۶۳ و ۱۴۰۳/۳۴۶۲ خودرو و اقلام مرکز فروش کوثر

مرکز فروش کوثر در نظر دارد تعداد ۱۲۵ دستگاه خودروساز، سنگین، موتورسیکلت و نیز اقلام مستعمل و اسقاط زیر را از طریق مزایده حضوری به فروش رساند.

**تنوع خودرو:** پژو سواری (۴۰۵ - روآ)، مزدا وانت، تویوتا وانت هایلوکس، بنز اتوبوس (C457, 0500)، پیکان وانت، مینی بوس هیوندای کروز پراید سواری، تراکتور (ITM470)، تویوتا وانت و آمبولانس (FJ75)، تویوتا وانت لندکروز ۴۵۰۰، نیسان وانت، نیسان دو کابین DX، کاپرا وانت دو کابین، شالی زن کوبوتا، لیفتراک، تیلر میستوبیشی، رنو سواری تندر ۹۰، انواع موتورسیکلت

**تنوع اقلام:** انواع لوازم صوتی، تصویری و اداری، ابزار آلات مختلف، لوازم سرمایی، گرمایی، خانگی و آشپزخانه، انواع کمد، فایل، میز و صندلی تجهیزات انفرادی و گروهی

الف) شرایط مزایده:

۱) اهلیت قانونی خریدار (همراه داشتن اصل و کپی کارت ملی الزامی می باشد). ۲) خریدار موظف است به محض برنده شدن ۱۰٪ قیمت خرید را به عنوان سپرده به صورت نقد از طریق کارت های بانکی عضو شبکه شتاب (به نام شخص خریدار) و یا چک پول پرداخت نماید. ۳) بابت پرداخت سپرده بالاتر از مبلغ ۲ میلیارد ریال تهیه چک رمزدار یا ارائه چک شخصی صیادی ثبت شده به نام مرکز فروش کوثر به میزان ۱۰٪ قیمت پیشنهادی الزامی است. ۴) در صورت انصراف خریدار، سپرده به نفع فروشنده ضبط خواهد شد. ۵) خریدار مکلف است علاوه بر قیمت خرید، ۲٪ بابت هزینه های جانبی مزایده به فروشنده پرداخت نماید. ۶) فروشنده در رد یا قبول پیشنهادها مختار می باشد. ۷) کلیه هزینه های پس از فروش اعم از بیمه مالیات، عوارض شهرداری، دریافت تاییدیه معاینه فنی و هزینه های تعویض پلاک و نیز انجام امور اداری مربوطه به عهده خریدار می باشد.

ب) زمان و مکان:

زمان بازدید مزایده: روزهای چهارشنبه و شنبه ۲ و ۵ آبان ماه ۱۴۰۳ صبح از ساعت ۸ الی ۱۲ و عصر ۱۴ الی ۱۶

زمان برگزاری مزایده: روز یکشنبه ۶/۰۸/۱۴۰۳ ساعت ۸ صبح

آدرس محل بازدید و برگزاری مزایده: استان گیلان، شهرستان رشت، روستای لاگان، سلکی سر، موقعیت آماد و پشتیبانی

تلفن تماس: ۰۹۱۱۳۳۷۰۰۶۱

ساعت پاسخ گوئی صبح از ساعت ۸ الی ۱۲ و عصر ۱۴ الی ۱۶ مدیریت خدمات پس از فروش ۲ - ۰۲۱-۴۴۵۴۹۱۱۶