

آموزش طرز تهیه خورشت آلبالو خوشمزه با مرغ

خورشت آلبالو را برخی در فصل تابستان درست می کنند و زمانی که آلبالو در بازار فراوان تر می شود به فکر پختن آن می افتند آلبالو یکی از میوه هایی می باشد که دارای طرفدارن زیادی می باشد و افراد زیادی به خوردن آن علاقه دارند بعضی ها از این میوه خوشمزه چیزهای متفاوتی درست می کنند به عنوان مثال از آن شربت و یا مربا تهیه می کنند برخی هم علاوه بر کارهای گفته شده با آن خورش هم تهیه می کنند که حتی بعضی ها آن را برای تعدادی از مهمانی هایی که برگزار می کنند می پزند و آماده می کنند اما ممکن است برخی هم آن را تا به امروز امتحان نکرده باشند و تمایل داشته باشند تا آن را امتحان کنند

این دستور پخت برای ۴ نفر مناسب است.

مواد لازم خورشت آلبالو

آلبالو چهار صد گرم

سینه مرغ دو یست گرم

شکر یک و نیم پیمانه

پیاز یک عدد

نمک و فلفل به مقدار لازم

آب و روغن به مقدار لازم

آبلیمو و آب نارنج به مقدار لازم

طرز تهیه خورشت آلبالو

مرغ را هم در مقداری آب روی حرارت قرار می دهیم و یک پیاز را در اندازه های بزرگ خرد می کنیم و به آن اضافه می کنیم و اجازه می دهیم تا مرغ پخته شود مقداری نمک هم به آن اضافه می کنیم آلبالو را می شویم و دم و برگ آن ها را می گیریم و هسته آن ها جدا می کنیم و درون قابلمه مناسبی می ریزیم و لابلای آن را شکر می ریزیم و اجازه می دهیم حدود سه ساعت در یخچال باقی بماند.

زمانی که مرغ پخته شد و مقداری هم سرد شد آب آن را خالی می کنیم

و از یک صافی رد می‌کنیم و کنار می‌گذاریم سپس مرغ‌ها را ریش‌ریش می‌کنیم و در مقداری روغن کمی آن را تفت می‌دهیم و نمک و ادویه به آن اضافه می‌کنیم و حدود نیمی از آب مرغ را به آن اضافه می‌کنیم و اجازه می‌دهیم تا آب به خورد مرغ برود و کاملاً غلیظ شود سپس قابلمه آلبالو‌ها را روی حرارت می‌گذاریم و نصف دیگر آب مرغ را داخل آن می‌ریزیم و می‌گذاریم تا آلبالو‌ها روی حرارت ملایم و با درب باز پخته شوند و آب آن برجیده شود بعد از آن آلبالو‌ها را به مرغ اضافه می‌کنیم و به آرامی آن را با هم مخلوط می‌کنیم و درب قابلمه را می‌گذاریم و اجازه می‌دهیم تا با حرارت ملایم حدود نیم ساعت خورش کاملاً جا بیفتد.

چند نکته در تهیه این غذا

1. در صورت تمایل قبل سرو غذا مقداری آبلیمو و یا آب نارنج به آن اضافه می‌کنیم.
2. مراقب باشد که آلبالو‌ها له نشود.
3. می‌توانیم بر اساس سلیقه ترشی و یا شیرینی خورش را کم یا زیاد کنیم.
4. تکه‌های مرغ را می‌توان بزرگ‌تر خرد کرد و برخی هم از گوشت قرمز استفاده می‌کنند.