

طرز تهیه ادویه مرغ

18 تیر 1401

گوشت مرغ یکی از انواع گوشت هایی است که زیاد استفاده می شود. مرغ را می توان در پخت غذاهای گوناگونی به کار برد. ولی چیزی که می تواند مزه بی نظیری به این غذاها بدهد، ادویه ویژه مرغ است.

مواد لازم برای ادویه مرغ

- پودر فلفل قرمز ۱/۲ قاشق سوپخوری
- پودر فلفل سیاه ۱/۲ قاشق سوپخوری
- تخم گشنیز ۵ قاشق سوپخوری
- هل سبز ۳ عدد (اگر هل درشت و دانه دار است ۲ عدد کافی است)
- زیره سبز آسیاب شده ۲ قاشق سوپخوری
- زردچوبه ۲/۵ قاشق سوپخوری
- نمک دریا ۱/۲ قاشق چایخوری
- نمک آشپزخانه ۱ قاشق سوپخوری
- پودر پیاز ۱/۵ قاشق سوپخوری
- پودر سیر ۱ قاشق سوپخوری
- دارچین ۱/۵ قاشق سوپخوری
- زنجبیل ۱ قاشق سوپخوری