

# 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 می کنیم و کنار می گذاریم سپس مرغ ها را ریش ریش می کنیم و در مقداری روغن کمی آن را تفت می دهیم و نمک و ادویه به آن اضافه می کنیم و حدود نصفی از آب مرغ را به آن اضافه می کنیم و اجازه می دهیم تا آب به خورد مرغ برود و کاملاً غلیظ شود سپس قابلمه آلبالو ها را روی حرارت می گذاریم و نصف دیگر آب مرغ را داخل آن می ریزیم و می گذاریم تا آلبالو ها روی حرارت ملایم و با درب باز پخته شوند و آب آن برچیده شود بعد از آن آلبالو ها را به مرغ اضافه می کنیم و به آرامی آن را با هم مخلوط می کنیم و درب قابلمه را می گذاریم و اجازه می دهیم 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 می کنیم.
2. مراقب باشد که آلبالو ها له نشود.
3. می توانیم بر اساس سلیقه ترشی و یا شیرینی خورش را کم یا زیاد کنیم.
4. تکه های مرغ را می توان بزرگ تر خرد کرد و برخی هم از گوشت قرمز استفاده می کنند.