

# دستور پخت خورشت گوجه سبز

9 اردیبهشت 1404

خورشت گوجه سبز یکی از خورش های فصلی و خوشمزه ایرانی است که با روش های متنوعی طبخ می شود.

مواد لازم برای ۴ نفر	
۴ تکه	سینه مرغ
۱ لیوان	گوجه سبز
۳ قاشق غذاخوری	نعناع خشک
۵ قاشق غذاخوری	جعفری
۱ عدد درشت	پیاز
۱ قاشق غذاخوری	آب لیمو ترش یا شکر ( اختیاری )
به مقدار کافی	نمک و فلفل سیاه
به مقدار کافی	روغن و زردچوبه

## دستور پخت خورشت گوجه سبز

### مرحله اول

برای تهیه خورش گوجه سبز مجلسی ابتدا سینه های مرغ را به صورت درشت خرد می کنیم و کنار می گذاریم. در ادامه یک تابه مناسب روی حرارت قرار می دهیم و مقداری روغن اضافه می کنیم، سپس گوشت مرغ را اضافه می کنیم.

### مرحله دوم

در این مرحله مقداری نمک، فلفل سیاه، زردچوبه و ادویه های مورد پسند خود به گوشت مرغ اضافه می کنیم و آنرا به خوبی تفت می دهیم تا کاملاً سرخ شود. پس از اینکه سرخ کردن گوشت مرغ به پایان رسید، آنرا کنار می گذاریم.

### مرحله سوم

در این مرحله نعناع خشک و جعفری را به همراه کمی روغن داخل یک تابه مناسب تفت می دهیم تا

کاملاً سرخ شوند، سپس کنار می‌گذاریم. در ادامه پیاز را به صورت نگینی ریز خرد می‌کنیم و به همراه کمی روغن داخل یک قابلمه مناسب تفت می‌دهیم.

## مرحله چهارم

پس از اینکه پیاز طلایی شد، سبزیجات را به همراه گوشت مرغ که قبلاً سرخ کرده بودیم به قابلمه اضافه می‌کنیم، سپس مواد را کمی تفت می‌دهیم تا با هم ترکیب شوند. در ادامه ۴ لیوان آب به قابلمه اضافه می‌کنیم و اجازه می‌دهیم مرغ بپزد.

## مرحله پنجم

پس از گذشت ۴۵ دقیقه که گوشت مرغ به طور کامل پخت، گوجه سبزه‌ها را به قابلمه اضافه می‌کنیم. در صورت تمایل برای بهتر شدن طعم خورش می‌توانیم به سلیقه خود مقداری آب لیمو ترش یا آبغوره نیز به خورش اضافه کنیم.

## مرحله ششم

توجه داشته باشید که این خورش به صورت کم‌آب سرو می‌شود و باید بگذاریم کاملاً به روغن بیفتد. در پایان طعم خورش را می‌چشیم و نمک و ادویه آنرا اندازه می‌کنیم، سپس در ظرف مورد نظرمان می‌کشیم و به همراه برنج سرو می‌کنیم.