

طرز تهیه ادویه مرغ

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