

# طرز تهیه جوجه کباب مراکشی ترد و خوشمزه و مجلسی

بعضی از غذاهای کشورهای دیگر با ذائقه ما ایرانی ها جورن و تجربه طعم اونها خیلی لذت بخشه. یکی از این غذاهای لذیذ، جوجه کباب مراکشی هست که درست کردنش بسیار ساده و بی دردسره.

## طرز تهیه جوجه کباب مراکشی

### مواد لازم

- سینه مرغ تکه شده برای هر نفر ۲۵۰ گرم
- روغن زیتون بی بو ۱ قاشق غذاخوری
- خامه صبحانه ۴ قاشق غذاخوری
- ادویه گرام ماسالا مقداری
- فلفل سیاه
- زعفران دم کرده غلیظ ۱ قاشق چایخوری
- فلفل دلمه ۱ عدد خرد شده
- سیر ۱ حبه رنده شده
- لیمو ترش ۲ قاشق غذاخوری

## دستور پخت جوجه کباب مراکشی

مرغها را تکه تکه مکعبی برش بدید. بعد روغن زیتون، سیر، ادویه ، فلفل سیاه، آب لیمو، خامه، زعفران و فلفل دلمه را کاملا هم بزنید.

صاف و یکدست که شد، روی مرغها ریخته و کاملا مخلوط کنید. حداقل ۲ ساعت در مواد بمونه.

بعد مرغ ها را به سیخ چوبی کشیده و داخل تابه ای که داغ داغ شده بگذارید تا کبابی بشه.

نکته : تابه اصلا روغن نیاز نداره. من تو صفحه گریل درست کردم. شعله ملایم باشه و هرزگاهی برش گردونید تا کاملا پخته و طلایی بشه.

این کباب خیلی لطیف، خوش عطر، راحت و خوشمزس.