

طرز تهیه کیک مرغ ساده

13 مرداد 1402

کیک مرغ از کیک های خوشمزه بین المللی است که طعمی بسیار جذاب دارد و معمولاً به صورت سرد سرو می شود.

مواد لازم برای ۴ تا ۶ نفر	
نان تست	۱ بسته
سینه مرغ	۲ عدد
سس مایونز	۱ لیوان
ماست چکیده	۱/۲ لیوان
گردوی خرد شده	۱ لیوان
پیازچه	۱ دسته بزرگ
جعفری	۱ دسته متوسط
خیار شور	۱/۲ لیوان
نمک و فلفل سیاه	به مقدار کافی

طرز تهیه کیک مرغ ساده

مرحله اول

برای تهیه کیک مرغ خوشمزه ابتدا گوشت مرغ را به همراه ۲ لیوان آب و مقداری نمک، فلفل سیاه و زردچوبه داخل یک قابلمه مناسب می ریزیم، سپس قابلمه را روی حرارت زیاد قرار داده و اجازه می دهیم آب جوش بیاید.

مرحله دوم

پس از اینکه آب شروع به جوشیدن کرد، کف های روی سطح آب را با قاشق جمع کرده و دور می ریزیم. در ادامه حرارت زیر قابلمه را کمتر می کنیم و اجازه می دهیم گوشت مرغ بپزد. پس از اینکه گوشت مرغ پخت، آنرا به صورت ریش ریش خرد می کنیم.

مرحله سوم

در این مرحله گوشت مرغ را درون یک کاسه مناسب می ریزیم، سپس پیازچه و جعفری را به صورت ساطوری خرد کرده و به همراه ماست، سس مایونز، گردوی نیم کوب شده و مقداری نمک و فلفل سیاه به کاسه اضافه می کنیم.

مرحله چهارم

حالا خیارشور را هم به صورت نگینی ریز خرد کرده و به کاسه می افزاییم. در ادامه مواد را با قاشق به خوبی زیر و رو می کنیم تا کاملاً با هم مخلوط شده و بافت شان یکدست شود.

مرحله پنجم

در این مرحله حاشیه های خشک نان های تست را جدا کرده، سپس یک ظرف مناسب انتخاب می کنیم. در ادامه کف ظرف را با یک لایه نان تست می پوشانیم، سپس یک لایه از مواد روی نان تست می ریزیم و آنرا به صورت یکدست پخش می کنیم.

مرحله ششم

حالا مجدداً یک لایه نان تست قرار می دهیم و این مراحل را به ترتیب انجام می دهیم تا تمام شوند. لایه آخر را با باقیمانده مواد می پوشانیم و با لیسک یا چاقو مواد را مانند خامه کشی به صورت یکدست روی کیک می مالیم.

مرحله هفتم

در این مرحله روی ظرف را با سلفون می پوشانیم و به مدت دو ساعت در یخچال قرار می دهیم تا مواد جذب نان تست شوند. پس از گذشت این زمان کیک را از یخچال خارج کرده و به سلیقه خود تزیین می کنیم.

مرحله هشتم

برای تزیین کیک مرغ می توانیم از انواع مواد و سبزیجات استفاده کنیم. ما در این دستور برای تزیین کیک از هویج رنده شده، کنسرو ذرت، خیارشور حلقه ای، تربچه، جعفری، گوجه گیلاسی و گردوی خرد شده استفاده کردیم.