

کباب حسینی با مرغ

کباب حسینی با مرغ یک نوع کباب خوشمزه و عالی است که از قدیم الایام در دستور غذایی ایرانیان وجود داشته است.

این نوع کباب را هم می توان با گوشت گوسفند یا گوساله و هم می توان با گوشت مرغ یا بوقلمون تهیه نمود. در تهیه کباب حسینی با مرغ نیازی به افزودن آب نیست.

سبزیجاتی که در کنار مرغ قرار می گیرند؛ آب می اندازند. مرغ با بخار آب سبزیجات به خوبی بخارپز می شود.

مواد لازم برای تهیه کباب حسینی با مرغ

- سینه مرغ 2 عدد
- پیاز متوسط 2 عدد
- گوجه فرنگی 4 عدد
- قارچ 5 عدد
- فلفل دلمه ای 1 عدد
- آبلیمو 2 ق غذا خوری
- زعفران دم کرده 2 ق غذا خوری
- سیخ چوبی به تعداد لازم
- کره 25 گرم
- نمک به میزان لازم
- فلفل سیاه و فلفل قرمز به میزان لازم
- پودر سیر و پودر آویشن به میزان لازم

طرز تهیه کباب حسینی با مرغ و قارچ لذیذ با سیخ چوبی در تابه

مرحله اول: آماده سازی سینه مرغ

برای تهیه کباب حسینی ابتدا سینه مرغ را تمیز بشویید. سپس آبکشی نمایید. پس از گرفته شدن آب اضافه مرغ ها، آنها را به صورت تکه ای خرد نمایید. سپس مرغ ها را در ظرف مناسبی قرار دهید. نمک، فلفل سیاه، فلفل قرمز، پودر سیر و پودر آویشن را روی مرغ ها بریزید. آبلیمو و یک قاشق از زعفران دم کرده را نیز به مرغ ها

اضافه نمایید. مرغ ها را به خوبی مواد آغشته نمایید.

مرحله دوم: مزه دار کردن سینه مرغ

سپس یکی از پیازها را نیز خرد نمایید و روی تکه های مرغ بریزید. روی طرف مرغ را سلفون بکشید. برای مدت یک ساعت در یخچال قرار دهید. تا کاملاً مزه دار شوند.

مرحله سوم: آماده سازی سبزیجات

تا زمانی که مرغ ها مزه دار شوند؛ از فرصت استفاده کنید سیخ ها را در ظرف آب قرار دهید و سبزیجات کباب حسینی با مرغ و سبزیجات را آماده نمایید. ابتدا یک عدد پیاز باقی مانده را بشویید و پوست بکنید. سپس آن را به صورت حلقه ای خرد نمایید. فلفل دلمه ای و گوجه را نیز بشویید و به صورت حلقه ای خرد نمایید. اکنون قارچ ها را بشویید و اسلایس کنید.



مرحله چهارم: به سیخ کشیدن مرغ ها

پس از گذشت زمان مزه دار شدن مرغ ها، آنها را از یخچال خارج نمایید. مجدداً یکبار دیگر آنها را هم بزنید. سپس آنها را به سیخ چوبی بکشید. پس از آن کره را در تابه مناسبی بگذارید. تابه را روی شعله قرار دهید.

مرحله پنجم: چیدن مواد در تابه

سپس نیمی از گوجه، پیاز، فلفل دلمه ای و قارچ ها را در کف تابه بچینید. سپس مرغ های سیخ زده را روی آنها بچینید. اکنون بقیه گوجه، پیاز، فلفل دلمه ای و قارچ ها را روی مرغ ها قرار دهید. یک قاشق زعفران دم کرده را روی مرغ و سبزیجات بریزید.

مرحله ششم: پختن مواد در تابه

در این مرحله بنا به ذائقه، مقداری از ادویه دلخواه خود را روی مرغ ها و سبزیجات بپاشید. درب تابه را ببندید و شعله را بسیار کم کنید. اجازه دهید مرغ ها در دمای پایین با بخار سبزیجات به خوبی پخته و نرم شوند. پس از گذشت حدودا نیم ساعت مرغ ها کاملا پخته و سبزیجات نرم شده اند. می توانید یک چنگال را در یک تکه مرغ فرو کنید و از پخت کامل آنها اطمینان حاصل نمایید.

مرحله هفتم: سرو کباب حسینی با مرغ

پس از پختن مرغ ها شعله را خاموش نمایید و کباب حسینی با مرغ را در ظرف سرو مناسبی بچینید. نوش جان.