

۲ روش طعم دار کردن جوجه که طعم کباب را بی نظیر می کند

13 اردیبهشت 1404

روش های مختلفی برای مرییت کردن جوجه وجود دارد که گاهی نیاز به زمان زیادی دارد تا آماده سیخ کشیدن شود اما دو روش زیر را می توانید تا دم کشیدن برنج در یخچال بگذارید تا مزه دار شود.

برای اینکه تکه های جوجه خوب مرییت شوند دقت کنید که زیاد بزرگ یا خیلی کوچک نباشند. آنها را یکدست خرد کنید چرا که اگر خیلی بزرگ باشند خام می مانند و تکه های کوچک روی حرارت می سوزند.

مواد اولیه برای مرییت کردن جوجه ها

کاسه اول

سینه مرغ بدون استخوان ۴۰۰ گرم
نمک نصف قاشق چای خوری
فلفل سیاه نصف قاشق چای خوری
پودر پیاز نصف قاشق چای خوری
فلفل قرمز نوک قاشق چای خوری
روغن زیتون یا کنجد ۵ قاشق چای خوری
لیموترش ۲ عدد
زعفران غلیظ به میزان لازم

کاسه دوم

نمک نصف قاشق چای خوری
فلفل سیاه نصف قاشق چای خوری
پودر پیاز نصف قاشق چای خوری
فلفل قرمز نوک قاشق چای خوری
کره ذوب شده ۲۰ گرم
سیر له شده ۱ حبه
جعفری و رزماری تازه به میزان لازم

طرز تهیه

ابتدا سینه های بدون استخوان را به تکه های کوچک برش می زنیم و در دو کاسه جدا می ریزیم. در کاسه اول جوجه ها را با نمک، فلفل سیاه و قرمز، پودر پیاز، روغن زیتون یا کنجد، لیموترش و زعفران دم کرده مرینیت و خوب مخلوط می کنیم و کاسه را کنار می گذاریم تا مواد خوب به خورد مرغ برود. حواستان باشد زعفران غلیظ ۳ قاشق غذاخوری خوب است.

در ادامه به سراغ طعم دار کردن کاسه دوم می رویم. به جوجه ها نمک، فلفل سیاه و قرمز، پودر پیاز، کره ذوب شده، سیر له شده و جعفری و رزماری خرد شده می زنیم و خوب مخلوط می کنیم. حواستان باشد کره ذوب شده داغ نباشد. سیر را هم حتما رنده یا له کنید و خرد نکنید بهتر است. جعفری ها و رزماری ها را هم ریزریز کنید.

بهتر است جوجه ها را بعد از یک ساعت به سیخ بکشید و در فر با بالاترین دما بگذارید. دقت کنید که فر از قبل خوب داغ شده باشد. اگر هم در طبیعت هستید که می توانید جوجه ها را با زغال کباب یا در ماهیتابه سرخ کنید. حتما کته هم درست کنید و در کنار گوجه کبابی و لیموترش نوش جان کنید.