

آش مرغ و برنج

مواد لازم

- سینه يك عدد مرغ كامل
- گشنيز خرد شده: 2 ليوان
- برنج: يك پيمانه آب: يك ليتر
- كره: 50 گرم پياز متوسط: يك عدد
- جعفري خرد شده: نصف ليوان
- زعفران آب كرده: 2 قاشق غذاخوري
- عدس در صورت تمايل پخته شده: يك ليوان
- نمك: 2 قاشق چايخوري

- ابتدا پياز را ريز خرد كرده سینه مرغ را نیز به چند تکه بزرگ تقسیم می‌کنیم، به همراه كره و خوب تفت می‌دهیم.

- زعفران آب كرده را به مرغ اضافه كرده، برنج را كه از قبل شسته و خیس كرده‌ایم به همراه آب و سبزي به مواد اضافه می‌کنیم و اجازه می‌دهیم مرغ كاملاً بپزد.

- احتمالاً براي این كار احتیاج به آب بیشتری داریم. وقتی مرغ‌ها پختند از داخل آش خارج كرده آن‌ها را ريز كرده و دوباره به آش اضافه می‌کنیم و در مرحله آخر كه نزدیک جا افتادن آش بود، عدس را اضافه می‌کنیم و سرو می‌کنیم.