

دستور پخت خورشت گوجه سبز

9 اردیبهشت 1404

خورشت گوجه سبز یکی از خورش های فصلی و خوشمزه ایرانی است که با روش های متنوعی طبخ می شود.

مواد لازم برای ۴ نفر	
سینه مرغ	۴ تکه
گوجه سبز	۱ لیوان
نعناع خشک	۳ قاشق غذاخوری
جعفری	۵ قاشق غذاخوری
پیاز	۱ عدد درشت
آب لیمو ترش یا شکر (اختیاری)	۱ قاشق غذاخوری
نمک و فلفل سیاه	به مقدار کافی
روغن و زردچوبه	به مقدار کافی

دستور پخت خورشت گوجه سبز

مرحله اول

برای تهیه خورش گوجه سبز مجلسی ابتدا سینه های مرغ را به صورت درشت خرد می کنیم و کنار می گذاریم. در ادامه یک تابه مناسب روی حرارت قرار می دهیم و مقداری روغن اضافه می کنیم، سپس گوشت مرغ را اضافه می کنیم.

مرحله دوم

در این مرحله مقداری نمک، فلفل سیاه، زردچوبه و ادویه های مورد پسند خود به گوشت مرغ اضافه می کنیم و آنرا به خوبی تفت می دهیم تا کاملاً سرخ شود. پس از اینکه سرخ کردن گوشت مرغ به پایان رسید، آنرا کنار می گذاریم.

مرحله سوم

در این مرحله نعناع خشک و جعفری را به همراه کمی روغن داخل یک تابه مناسب تفت می دهیم تا

کاملاً سرخ شوند، سپس کنار می گذاریم. در ادامه پیاز را به صورت نگینی ریز خرد می کنیم و به همراه کمی روغن داخل یک قابلمه مناسب تفت می دهیم.

مرحله چهارم

پس از اینکه پیاز طلایی شد، سبزیجات را به همراه گوشت مرغ که قبلاً سرخ کرده بودیم به قابلمه اضافه می کنیم، سپس مواد را کمی تفت می دهیم تا با هم ترکیب شوند. در ادامه ۴ لیوان آب به قابلمه اضافه می کنیم و اجازه می دهیم مرغ بپزد.

مرحله پنجم

پس از گذشت ۴۵ دقیقه که گوشت مرغ به طور کامل پخت، گوجه سبزه را به قابلمه اضافه می کنیم. در صورت تمایل برای بهتر شدن طعم خورش می توانیم به سلیقه خود مقداری آب لیمو ترش یا آبغوره نیز به خورش اضافه کنیم.

مرحله ششم

توجه داشته باشید که این خورش به صورت کم آب سرو می شود و باید بگذاریم کاملاً به روغن بیفتد. در پایان طعم خورش را می چشیم و نمک و ادویه آنرا اندازه می کنیم، سپس در ظرف مورد نظرمون می کشیم و به همراه برنج سرو می کنیم.