

طرز تهیه خورش مرغ و آلو

یکی از جذابیت‌های غذاهای ایرانی این است که، شما می‌توانید تنوعی از انواع خورش و غذاهای با پلو را در آن پیدا کنید که هر کدام می‌توانند برای وعده‌های هفتگی و حتی مهمانی‌ها، گزینه‌ای ایده‌آل باشند. در میان انواع خورش ایرانی، خورشتهای فراوانی هستند که می‌توان با مرغ درست کرد که یکی از لذیذترین و خوشمزه‌ترین آنها، خورش مرغ و آلو است.

خورش مرغ و آلو از محبوب‌ترین خورشتهای ایرانی است که در بیشتر شهرهای ایرانی تهیه می‌شود و با توجه به وجود آلو در آن، افراد بسیاری آن را دوست دارند.

با طرز تهیه خورش مرغ و آلو آشنا شوید.

مواد مورد نیاز برای تهیه خورش مرغ و آلو

- آلو سیاه یا آلو بخارا: ۱۲ عدد
- ران و سینه مرغ: ۴ تکه
- پیاز: ۲ عدد متوسط
- زرشک: ۲ قاشق غذاخوری
- کره: ۲۰ گرم
- آبغوره: ۲ قاشق غذاخوری
- گلاب: ۲ قاشق غذاخوری
- زعفران دم‌کرده: ۱ قاشق غذاخوری
- نمک و فلفل: به مقدار لازم
- زردچوبه: به مقدار لازم
- روغن: به مقدار لازم
- برگ بو: ۲ برگ

نحوه پخت خورش مرغ و آلو

با توجه به اینکه این غذا با مرغ در شهرهای مختلف ایران به روشهای مختلفی درست می‌شود، بنابراین ممکن است در زمان تهیه آن دچار اشتباه شوید و به نتیجه دلخواه خود نرسید. به‌عنوان مثال، این خورش ممکن است در شمال کشور با انواع آلو و حتی رب انار تهیه شود و مزه آن بسیار ترش‌تر از چیزی است که در دیگر شهرهای

ایران درست می‌شود.

اما دستوریختی که در زیر به آنها اشاره می‌کنیم، دستوری است که در بیشتر شهرهای ایران از آن استفاده می‌کنند و با ذائقه و سلیقه افراد بسیاری جور است.

بنا براین، برای تهیه خورش مرغ و آلو این مراحل را طی کنید:

1. برای درست کردن خورش مرغ و آلو، ابتدا باید آلوها را از قبل خیس کنید. برای این کار می‌توانید آلوها را درون کاسه‌ای بریزید و اجازه دهید تا برای ۳ ساعت درون آب خیس بخورند.
2. در مرحله بعد باید مرغ‌ها و پیازها را خرد کنید.
3. درون قابلمه ۲ قاشق غذاخوری روغن بریزید و آن را روی حرارت متوسط قرار دهید. وقتی روغن کمی داغ شد، پیازهای خردشده را در قابلمه ریخته و تا جایی که نرم شوند، آنها را تفت دهید. سپس زردچوبه و فلفل را به پیازها اضافه کنید.
4. در این مرحله باید تکه‌های مرغ را درون تابه بریزید و آنها را تفت دهید تا رنگشان تغییر کند.
5. برای از بین بردن بوی زهم مرغ، می‌توانید از برگ بو استفاده کنید و آنها را همراه با نمک و کمی آب جوش روی مرغ‌ها بریزید.
6. در این مرحله باید اجازه دهید تا همان مقدار آبی که درون تابه ریختید تمام شود و دو طرف مرغ‌ها نیز به‌خوبی سرخ شوند.
7. در این مرحله باید مرغ‌ها را از تابه خارج کرده و آلوها را به تابه اضافه کنید. در اینجا می‌توانید هسته آلوها را در بیاورید و یا اینکه آنها را با هسته در تابه بریزید.
8. پس از اضافه کردن آلوها به تابه، آنها را تفت دهید تا کمی سرخ شوند.
9. پس از سرخ شدن آلوها، رب گوجه فرنگی را اضافه کنید و آن را نیز کمی تفت دهید تا خامی آن گرفته و رنگش باز شود. پس از تفت دادن رب گوجه فرنگی، مقداری نمک و فلفل سیاه به مواد داخل تابه اضافه کنید.
10. در مرحله‌ی آخر، باید مرغ‌های سرخ‌شده را همراه با چند لیوان آب به قابلمه اضافه کنید و آن را روی حرارت متوسط بگذارید تا بپزند.
11. اجازه دهید که خورش به‌خوبی روغن بیندازد و غلیظ شود.
12. به‌عنوان آخرین کار نیز، باید در دقایق پایانی زعفران دم‌کرده را به مواد خورش اضافه کنید تا عطر و طعم آن به

نکات مهم در تهیه خورشت مرغ و آلو

آشپزی ایرانی دارای فوتوفن‌های بسیاری است و تمام این نکات و فوتوفن‌ها هستند که غذاهای ایرانی را به خوشمزه‌ترین غذاهای دنیا تبدیل کردند. برای تهیه خورشت مرغ و آلو نیز باید به نکاتی توجه کنید که مجموع آنها، به خوشمزه‌تر شدن این خورشت کمک می‌کنند. این نکات عبارت‌اند از:

- بسیاری از افراد دوست دارند تا مزه‌ی خورشت مرغ و آلو ملس شود و با غذاهای ترش مشکل دارند. برای متعادل کردن مزه‌ی ترش غذا، می‌توانید از مقداری شکر استفاده کنید.
- در شهرهای شمالی ایران از رب انار برای ترش‌تر کردن این خورشت استفاده می‌کنند. اگر دوست دارید از رب انار استفاده کنید و همزمان دوست ندارید غذا خیلی ترش شود، می‌توانید از رب انار ملس برای این خورشت استفاده کنید.
- آلو بخارا، آلو قیسی و آلو سیاه، همگی از گزینه‌های شما برای این خورشت هستند و می‌توانید از هر کدام با توجه به سلیقه‌تان استفاده کنید.
- برای تهیه این خورشت می‌توانید از گوشت قرمز نیز به جای گوشت مرغ استفاده کنید و تنها مدت زمان پخت آن فرق خواهد کرد و باید گوشت قرمز را با پیاز تفت دهید.

با طی کردن مراحل بالا و با توجه به نکاتی که نام بردیم، می‌توانید یک خورشت لذیذ و محبوب را در خانه درست کنید و آن را به یکی از گزینه‌هایتان برای وعده‌های طول هفته و همچنین مهمانی‌ها تبدیل کنید.