

طرز تهیه سالاد الویه انار، یه غذای خوشمزه برای شب یلدا

24 آذر 1404

در شب یلدا بلندترین شب سال مردم هر شهر با توجه به آداب و رسوم خود، انواع خوراکی و غذاهای رنگارنگ را تدارک دیده و در کنار عزیزان خود میل می کنند.

سالاد الویه انار یک سالاد و پیش غذای عالی و پرفرمدار برای #شب_یلدا است که با تهیه آن، می توانید زیبایی خاصی به میز پذیرایی خود بدهید.

مواد لازم برای تهیه الویه انار

مواد لازم مقدار

مرغ 300 گرم
گردو 100 گرم
انار 2 عدد
سس مایونز نصف پیمانه
سیر 3 حبه
لبو پخته شده 2 عدد
نمک و فلفل نصف قاشق چای خوری

طرز تهیه الویه انار

سینه مرغ را همراه پیاز و سیر، کمی زردچوبه و نمک بپزید.
سینه مرغ پخته شده را ریش ریش کنید.
انارها را در ظرفی دانه نمایید.
کلاهِک انار را جدا کرده و برای تزئین الویه نگه دارید.
سس مایونز، پوره سیر و نمک و فلفل را مخلوط نمایید.
گردوها را کاملاً خرد کنید.
همه مواد سینه مرغ، گردو، انار و سس مایونز را با هم ترکیب نمایید.
لبو پخته شده را رنده ریز کنید.
مواد الویه را در ظرف و قالب گردی بریزید و کمی فشار دهید تا شکل ظرف را به خود بگیرد.
سپس قالب را در ظرف سروتان برگردانید و در این مرحله با لبو پخته و رنده شده بپوشانید.

کلاهک انار را در قسمت وسط الویه قرار دهید تا به شکل انار در آید
قسمتی از الویه را با دانه های انار تزئین کنید.