ترفند مزه دار کردن مرغ

12 مهر 1401

طبخ مرغ با سبزیجات یکی از روش‌های پخت مرغ است که برای مزه دار کردن مرغ از موادی مثل رب انار، جعفری و گشنیز استفاده می‌شود و طعم بسیار متفاوتی دارد.

روش‌های طبخ مرغ معمولا با رب، زعفران یا به صورت سرخ کرده است که می‌توان گفت همگی به اندازه کافی تکرار شده‌اند. توصیه ما این است که روش‌های قدیمی طبخ مرغ را فراموش کنید و با ما همراه شوید تا با استفاده از یک روش جدید بتوانید یک مرغ خوشمزه و خوش طعم را برای خود و اعضای خانواده تهیه کنید.

در ادامه این مطلب طرز تهیه مرغ خوشمزه با سبزیجات همراه با نکات مهم و فوت و فن‌های مربوط به تهیه آن ارائه خواهد شد.

مواد لازم برای تهیه مرغ با سبزی

ران یا سینه مرغ: ۳ تکه

پیاز بزرگ: ۱ عدد

سیر: ۲ حبه

رب انار ملس: ۲ قاشق غذاخوری

ترکیب جعفری و گشنیز خرد شده: نصف لیوان

زعفران دم کرده: ۲ قاشق غذاخوری

نمک، زردچوبه و فلفل سیاه: به میزان لازم

روغن: به میزان لازم

طرز مزه دار کردن مرغ

۱ ـ برای شروع کار پیاز را پوست و سپس رنده کنید. سیر را هم رنده و با پیاز مخلوط کنید.

۲ ـ پیاز و سیر رنده شده را داخل یک کاسه بریزید؛ سپس مخلوط جعفری و گشنیز خرده شده را همراه با رب انار، نمک، فلفل سیاه و زردچوبه به آن اضافه کنید و خوب هم بزنید تا همه مواد با هم مخلوط شوند.

۳ ـ روی مرغ را با نوک چاقو چند شکاف عمیق ایجاد کنید؛ سپس مرغ‌ها را داخل یک کاسه بریزید و سسی را که از قبل آماده کرده‌اید، روی تکه‌های مرغ بریزید و با قاشق هم بزنید تا مرغ کاملا به سس آغشته شود.

۴ ـ حالا در ظرف را ببندید و آن را به مدت یک تا دو ساعت داخل یخچال بگذارید تا مرغ مزه دار شود.

۵ ـ در مرحله بعد کمی روغن داخل یک ماهی تابه بریزید و آن را روی حرارت متوسط اجاق گاز بگذارید تا گرم شود؛ سپس مرغ‌ها را از توی مواد بیرون بکشید و داخل ماهی تابه بچینید. در آخر همه سس را روی مرغ‌ها بریزید و در ماهیتابه را بگذارید. حرارت را کم کنید و اجازه بدهید تا مرغ با مواد کم‌کم بپزد. حدودا یک ساعت و نیم زمان لازم است.

۶ ـ در حین پخت هرازگاهی مرغ‌ها را پشت و رو کنید. در آخر پخت، زعفران را روی مرغ‌ها بریزید و ده دقیقه بعد اجاق گاز را خاموش کنید. حالا مرغ خوشمزه و متفاوت شما آماده سرو است که می‌توانید آن را با زرشک پلو یا کته ساده میل کنید.