طرز تهیه خورش توت فرنگی

2 اردیبهشت 1403

مواد اصلی	تعداد یا مقدار
فیله مرغ	۳ عدد
توت فرنگی	۱.۵ پیمانه
پیاز	۲ عدد
زعفران دم کرده	۳ قاشق غذاخوری
سس باربیکیو	۷ قاشق غذاخوری
شکر قهوه‌ای	۲ قاشق غذاخوری
آبلیمو	۲ قاشق غذاخوری
عسل	۲ قاشق غذاخوری
نمک، فلفل سیاه، پودر پاپریکا، زردچوبه	به مقدار لازم

طرز تهیه

مرحله ۱: آماده‌سازی فیله مرغ

ابتدا فیله‌های مرغ را به اندازه‌های دلخواه خرد کنید یا آن‌ها را به صورت درسته نگه دارید. فیله‌ها را با کمی نمک، فلفل سیاه، پاپریکا و زردچوبه مزه‌دار کنید و کنار بگذارید تا برای مدتی مزه‌دار شوند.

مرحله ۲: سرخ کردن فیله مرغ

فیله‌های مزه‌دار شده را در تابه‌ای با کمی روغن و زعفران دم‌کرده بریزید و تا زمانی که هر دو طرف آن‌ها کمی طلایی شود، سرخ کنید. سپس آن‌ها را از تابه خارج کرده و کنار بگذارید.

مرحله ۳: آماده‌سازی پیاز

پیازها را پوست بگیرید و به صورت نگینی ریز خرد کنید. پیازهای خرد شده را در همان تابه با کمی روغن اضافه کنید و تا زمانی که طلایی و نرم شوند، سرخ کنید.

مرحله ۵: اضافه کردن سس به پیاز

سس آماده شده را به پیازهای سرخ شده اضافه کنید و خوب هم بزنید تا تمام مواد با هم ترکیب شوند و بوی ادویه‌ها آزاد شود.

مرحله ۶: اضافه کردن مرغ به سس

فیله‌های مرغ سرخ شده را به مخلوط سس و پیاز اضافه کنید و حدود ۱/۲ پیمانه آب جوش به آن‌ها بیفزایید. اجازه دهید تا مواد برای حدود ۳۰ دقیقه با حرارت ملایم بپزند و آب آن کمی کاهش یابد.

مرحله ۷: اضافه کردن توت فرنگی

توت فرنگی‌ها را که از قبل شسته و نصف کرده‌اید، به خورش اضافه کنید. خورش را به مدت ۲۰ دقیقه دیگر بپزید تا توت‌فرنگی‌ها نرم شوند و طعم‌ها به خوبی با هم ترکیب شوند.

مرحله ۸: آماده سازی نهایی

پس از اتمام پخت، خورش را بچشید و در صورت نیاز مقدار نمک و فلفل آن را تنظیم کنید. خورش توت فرنگی شما حالا آماده سرو است. این خورش را می‌توانید با برنج سفید یا نان تازه سرو کنید. نوش جان!