

مرغ بریان طلایی را درست کنید

5 تیر 1405

مرغ بریان یکی از غذاهای خوشمزه و محبوب در سراسر جهان است و به عنوان یک غذای بین المللی شناخته می شود.

این غذای محبوب با پوستی ترد، رنگی اشتهابرانگیز و عطری دلپذیر، به راحتی در خانه آماده می شود و می تواند ستاره میز غذای شما باشد.

مواد لازم برای ۴ نفر

مرغ کامل ۱ عدد متوسط
زعفران دم کرده ۵ قاشق غذاخوری
کره ۵۰ گرم
گوجه فرنگی ۲ عدد متوسط
برگ بو ۲ عدد
فلفل دلمه ای ۱ عدد بزرگ
پیاز ۲ عدد متوسط
نمک و فلفل سیاه به اندازه کافی
رزماری و پاپریکا به اندازه کافی

دستور پخت مرغ بریان

مرحله اول

برای تهیه مرغ بریان مجلسی ابتدا محتویات داخل بدن مرغ را با دست خارج می کنیم، به هیچ وجه داخل بدن مرغ را با کارد برش نزنید. پس از اینکه مرغ را به خوبی تمیز کردیم آن را می شوئیم و کنار می گذاریم تا آب اضافی آن خارج شود و آبش به طور کامل کشیده شود.

مرحله دوم

پس از اینکه مرغ خشک شد با یک قاشق غذاخوری نمک تمام قسمت های داخلی و خارجی بدن مرغ را ماساژ می دهیم، سپس پیاز و فلفل دلمه ای را به صورت خدالی درشت کنیم و داخل یک ظرف با ادویه ها (پاپریکا، فلفل سیاه و رزماری) به خوبی مخلوط می کنیم.

مرحله سوم

حالا مخلوط پیاز و فلفل دلمه ای را به همراه برگ بو داخل شکم مرغ قرار می دهیم و مرغ را داخل یک کیسه فریزر زیپ دار قرار می دهیم و به مدت حداقل ۸ ساعت (تا ۲۴ ساعت) داخل یخچال قرار می دهیم تا به طور کامل طعم دار شود.

مرحله چهارم

پس از اینکه مرغ به خوبی استراحت کرد آنرا از یخچال خارج می کنیم و مواد داخل آنرا خارج می کنیم و کنار می گذاریم. حالا با ۴ قاشق غذاخوری از زعفران دم کرده (زعفران را غلیظ دم کنید) تمام قسمت های بدن مرغ را ماساژ می دهیم.

مرحله پنجم

حالا مجددا مرغ را داخل یک ظرف در بسته به مدت ۳۰ دیگر داخل یخچال قرار می دهیم. پس از گذشت این زمان مرغ را از یخچال خارج می کنیم و مقداری از فلفل دلمه ای و پیاز خرد شده را به همراه گوجه فرنگی های خرد شده داخل شکم مرغ قرار می دهیم.

مرحله ششم

در این مرحله با یک نخ مناسب شکم مرغ را با دقت و با کوک های کم فاصله می دوزیم، در آخر بال ها و ران های مرغ را به سمت داخل بدن می دوزیم. شکل دوختن بدن مرغ مهم نیست فقط باید طوری باشد که پس از پخت مرغ باز نشود و ظاهری مجلسی داشته باشد.

مرحله هفتم

در این مرحله سیخ های جوجه گردان را به صورتی داخل بدن مرغ فرو می کنیم که هنگام چرخیدن سیخ ها، مرغ تکان نخورد یا اینکه از روی سیخ ها نچرخد. حالا کره را به همراه باقیمانده زعفران روی حرارت قرار می دهیم تا کره ذوب شود.

مرحله هشتم

سپس از مخلوط کره و زعفران روی بدن مرغ می مالیم و سیخ های جوجه گردان را سر جایشان قرار می دهیم و فر را با حرارت ۲۲۰ درجه سانتیگراد روشن می کنیم و اجازه می دهیم مرغ به مدت حدودا یک ساعت و ۳۰ دقیقه به طور کامل بریان شود.

مرحله نهم

در میانه پخت هر ۳۰ دقیقه یک بار مقداری از مخلوط زعفران و کره را روی مرغ می مالیم تا مرغ بریان لذیذتری داشته باشیم. پس از اینکه مرغ آماده شد آنرا در یک ظرف مناسب قرار می دهیم و نخ هایش را با قیچی خارج می کنیم.