

خوراك فيله مرغ با قارچ

مواد لازم (براي چهار تا پنج نفر)...

**مواد لازم (براي چهار تا پنج نفر) :**

سینه مرغ (یا فیله مرغ) دو عدد بزرگ

قارچ 250 گرم

پیاز یک عدد

سیب 7 حبه

پودر کاري يك فاشق مرباخوري

آب لیمو چهار فاشق غذاخوري

زعفران حل شده در آب يك لیوان

نمک به مقدار لازم

طرز تهیه:

سینه مرغ را فیله کرده و به شکل قطعات کوچک، خرد می‌کنیم. (مطابق شکل روبرو)

پیاز را خرد کرده و با کمی روغن سرخ می‌کنیم.

وقتی پیاز طلایی شد، سیرها را خرد کرده و به آن اضافه کرده و کمی تفت می‌دهیم.

سینه مرغ را به پیازداغ و سیرداغ اضافه کرده و کمی تفت می‌دهیم، به‌حدی که رنگ آن سفید شود، ولی خشک نشود.

پودر کاري و آب لیمو و نمک را به همراه يك لیوان آب زعفران به مرغ اضافه کرده و می‌گذاریم با حرارت ملایم بپزد.

وقتی مرغ پخت، قارچ‌ها را خرد کرده و به آن اضافه می‌کنیم و می‌گذاریم کمی دیگر بپزد، به‌حدی که آب آن خشک شود.

مقدار قارچ آن بستگی به خودتان دارد، می‌توانید کمتر یا بیشتر کنید.

این خوراک خوشمزه، خیلی سریع آماده می‌شود و برای مهمانی‌ها می‌توانید به عنوان خورش دوم از آن استفاده کنید.