



## طرز تهیه مرغ کره ای - غذای هندی

کره را در قابلمه ریخته، پیازها را در کره کمی تفت می دهیم .

### مواد لازم

سینه مرغ = ۲ عدد  
 روغن زیتون = ۲ ق س  
 کره = ۲ ق س  
 پیاز خرد شده = ۱ عدد  
 سیر رنده شده = ۱ ق چ  
 زنجبیل = ۱ ق چ  
 فیله گوجه فرنگی خرد شده = ۲۲۰ گرم  
 ماست = ۱ ق س  
 گشنیز تازه = ۲ ق س  
 دارچین = ۱/۴ ق چ  
 زردچوبه = ۱/۲ ق چ  
 فلفل قرمز = ۱ ق چ  
 پودر بادام = ۲ ق س  
 رب گوجه فرنگی = ۱ ق س  
 نمک و فلفل (سیاه) به میزان لازم

### طرز تهیه

- مرغ ها را به شکل مکعبی خرد کرده با نمک و فلفل طعم دار می کنیم و با ۲ ق س روغن زیتون سرخ می کنیم (حدود ۳ الی ۴ دقیقه)
- کره را در قابلمه ریخته، پیازها را در کره کمی تفت می دهیم .
- پیازها که کمی نرم شده سیر، زنجبیل، زردچوبه، پودر فلفل قرمز، پودر بادام، رب گوجه فرنگی، ماست و فیله های گوجه فرنگی را به آن اضافه کرده و خوب مخلوط می کنیم.
- مرغ های سرخ شده را به مواد بالا اضافه کرده و حدود ۵ دقیقه درب قابلمه را گذاشته و زمان می دهیم تا غذا جا بیفتد.
- در آخر گشنیز خرد شده را به مواد بالا اضافه کرده و ۱ الی ۲ دقیقه دیگر زمان می دهیم تا مرغ ما آماده شود.
- در زمان سرو با برگ های گشنیز این غذا را تزئین می کنیم.
- این خوراک هم با برنج ، هم نان سرو می شود.