

خوراك مرغ و بیسکوییت

درجه ي فر را روي 375 درجه فارنهایت تنظیم نمایید.



مواد لازم براي خوراك مرغ

سینه ي مرغ کامل با استخوان 3 عدد

روغن زیتون 3 قاشق غذاخوري

نمک و فلفل به میزان لازم

آب مرغ 5 فنجان

عصاره مرغ 2 بسته

کره 12 قاشق غذاخوري

پیاز خرد شده 2 عدد

آرد سه چهارم فنجان

خامه يك چهارم فنجان

هویج خرد شده آب پز شده 4 عدد

نخود سبز 2 فنجان

جعفری خرد شده نصف فنجان

کرفس خرد شده يك و نیم فنجان

مواد لازم براي بیسکوییت

آرد 2 فنجان

بیکنگ پودر 1 قاشق غذاخوري

نمک 1 قاشق چای خوري

شکر 1 قاشق چای خوري

کره 8 قاشق غذاخوری

ماءالشعیر سه چهارم فنجان

جعفری خرد شده نصف فنجان

تخم مرغ 1 عدد

روش تهیه

درجه ی فر را روی 375 درجه فارنهایت تنظیم نمایید.

هر یک از سینه های مرغ را به دو قسمت تقسیم نمایید و آن ها را داخل ماهیتابه گذاشته، روی آن ها

روغن زیتون بمالید و با اندکی نمک و فلفل چاشنی دهید.

سپس آن ها را به مدت 35 تا 40 دقیقه، کاملاً سرخ کنید. بعد از آن که کمی سرد شدند، استخوان ها و پوست آن ها را جدا نموده و جوجه های کباب شده را به تکه های بزرگ برش بزنید.

آب مرغ را گرم کنید و مکعب های عصاره ی مرغ را داخل آن بیندازید تا حل شوند.

در ظرف دیگری کره را ذوب کنید و پیازها را داخل آن با حرارت پایین به مدت 10 تا 15 دقیقه سرخ نمایید.

آرد را به آن اضافه کرده و با دمای کم به مدت 2 دقیقه در حالی که مرتباً آن را به هم می زنید روی گاز حرارت دهید.

ترکیب آب مرغ را زمانی که هنوز داغ است، به آن اضافه کنید. ترکیب آب مرغ باید به مدت 1 دقیقه روی حرارت پایین بجوشد و در این زمان آن را هم بزنید تا غلیظ شود.

سپس 2 قاشق چای خوری نمک، نصف قاشق چای خوری فلفل و خامه را به آن بیفزایید.

سپس سینه های مرغ، هویج، نخود سبز، کرفس و جعفری را اضافه نمایید و آن ها را کاملاً با هم مخلوط کنید و بگذارید به مدت 15 دقیقه بپزد.

در طول این مدت می توانید بیسکویت ها را آماده کنید.

آرد، بیکینگ پودر و نمک و شکر را کاملاً با هم مخلوط کنید(بهتر است برای این کار از مخلوط کن استفاده کنید) سپس کره را افزوده و با سرعت پایین، آن را با سایر مواد ترکیب کنید تا کره به تکه های خیلی کوچکی در بیاید.

ماء الشعیر را به آن اضافه کرده، با تنظیم مخلوط کن روی سرعت پایین آن را با سایر مواد مخلوط کنید.

در آخر جعفری را با آن بیفزایید.

خمیر را روی سطح صافی قرار دهید که پیش تر آن را کاملاً با آرد پوشانده اید.

آن را با یک وردنه صاف کنید تا به ضخامت 3/8 اینچ برسد. حال با یک قالب دایره ای شکل 12 دایره در بیاورید.

در یک ظرف جداگانه تخم مرغ را با یک قاشق غذا خوری آب به هم بزنید تا کاملاً با هم مخلوط شوند و مایع یکدست و صافی تهیه

کنید.

حالا خوراك مرغ را از داخل فر بیرون بیاورید و خمیر بیسکوییت ها را روی آن قرار دهید. روی خمیرهای بیسکوییت را به مایع تخم مرغ آغشته نمایید.

ظرف را دوباره داخل فر قرار دهید تا به مدت 20 الی 30 دقیقه دیگر داخل فر بماند. زمانی که بیسکوییت ها قهوه ای رنگ شدند و خورشت در حال جوشیدن بود، ظرف را از فر خارج کنید.

توجه:

می توانید خوراك مرغ و بیسکوییت ها را جداگانه در یخچال نگه داری کنید و زمان سرو، خوراك مرغ را به مدت 25 دقیقه روی حرارت قرار دهید و بعد از آن بیسکوییت ها را روی آن قرار داده به مدت 30 دقیقه ی دیگر درون فر بگذارید و طبق روشی که گفته شد، عمل نمایید.