

## کباب چوبی مرغ

ابتدا سینه مرغ را به ابعاد 3x4 خرد می‌کنیم. خامه، روغن مایع، نمک و زعفران را با هم مخلوط کرده و تکه‌های مرغ را داخل این مواد به مدت پنج تا شش ساعت می‌خوابانیم.



### مواد اولیه:

سینه مرغ بدون استخوان 700 گرم

خامه 4/1 پیمانه

روغن مایع سه قاشق سوپخوری

زعفران دم‌کشیده یک قاشق سوپخوری

کره 50 گرم

آبلیمو دو قاشق سوپخوری

نمک و فلفل به میزان لازم

### طرز تهیه:

ابتدا سینه مرغ را به ابعاد 3x4 خرد می‌کنیم. خامه، روغن مایع، نمک و زعفران را با هم مخلوط کرده و تکه‌های مرغ را داخل این مواد به مدت پنج تا شش ساعت می‌خوابانیم. سیخ‌های چوبی را کمی چرب می‌کنیم و تکه‌های مرغ را به سیخ می‌کشیم. تابه را روی حرارت گذاشته زمانی که داغ شد کمی آن را چرب کرده و سیخ‌ها را با فاصله در تابه می‌چینیم و با حرارت بالا می‌پزیم تا آب نیندازد. کره و آبلیموترش را مخلوط کرده و روی حرارت گرم می‌کنیم و این مایه را روی سیخ‌ها می‌ریزیم و کباب‌های داغ را همراه با چلو یا کته سرو می‌نماییم.