

مرغ بریان هندی

پیاز، سیر زردچوبه، دارچین، فلفل سیاه و قرمز را با کمی نمک مخلوط و مرغ تکه شده را آغشته به این مواد کرده و دو ساعت می گذاریم بماند.



مواد اولیه:

مرغ سه تکه

سیر له شده سه حبه

پیاز رنده شده یک عدد

دارچین یک قاشق چایخوری

فلفل سیاه و قرمز از هر کدام یک تا دو قاشق چایخوری

نمک و زردچوبه به میزان لازم

روغن یک پیمانه

طرز تهیه:

پیاز، سیر زردچوبه، دارچین، فلفل سیاه و قرمز را با کمی نمک مخلوط و مرغ تکه شده را آغشته به این مواد کرده و دو ساعت می گذاریم بماند. روغن را در ظرف درداري گرم کرده مرغ را در این روغن تفت می دهیم تا این که طلایی شود. (10 تا 12 دقیقه). سپس حدود پنج قاشق غذاخوری آب اضافه کرده و روی حرارت ملایم 45 دقیقه مرغ را با در بسته می پزیم.