

## خوراک سانتی چیکن

ران مرغ را درون ماهی‌تابه قرار دهید و روغن زیتون را روی آن بریزید. مقداری نمک و فلفل به آن اضافه کنید...



### طرز تهیه خوراک سانتی چیکن

#### مواد لازم

- مرغ: 8 تکه
- عسل: 2 قاشق بزرگ غذاخوری
- سیر: یک حبه
- زردچوبه: به میزان لازم
- روغن زیتون: به میزان لازم
- نمک و فلفل سیاه: به میزان لازم

#### طرز تهیه

ران مرغ را درون ماهی‌تابه قرار دهید و روغن زیتون را روی آن بریزید. مقداری نمک و فلفل به آن اضافه کنید و بگذارید تا کمی ران‌ها سرخ شوند. ران‌ها را مرتب برگردانید تا نسوزد. 12 تا 18 دقیقه برای پخت مرغ کافی است یا تا زمانی که حس کنید به‌خوبی پخته شده‌اند. البته پخت مرغ بستگی به‌خود مرغ و طریقه پخت آن دارد. مقدار کمی آب را به مرغ اضافه کنید. به‌مدت 10 دقیقه بگذارید که بخار پز شود زیر گاز را کم کرده تا کم‌کم ران‌ها پخته شوند. مقداری سیر در ماهی‌تابه رنده کنید تا بوی پر مرغ را بگیرد. هنگامی که آب درون ماهی‌تابه تبخیر شد به آن روغن کنجد اضافه کنید و بگذارید تا طلایی شود. مرغ را در روغن کنجد بچرخانید و بعد درون ظرفی قرار داده و زیر گاز را خاموش کنید، سس خوراک را درست کنید. ماهی‌تابه را روی حرارت کم گاز گذاشته و پیاز را خرد کنید. مقداری روغن زیتون برای سرخ‌کردن پیاز درون ماهی‌تابه بریزید. نمک و کمی سیر را به پیازها اضافه کرده و به هم بزنید. کمی زردچوبه و عصاره آب مرغ را به مواد اضافه کنید. نخودفرنگی را در یک قابلمه کوچک که با آب جوش پر شده است روی حرارت گاز قرار داده تا کاملا گرم شوند. روغن کنجد را به ماهی‌تابه اضافه کنید. فلفل چیلی‌ها را خرد کرده و با آبلیموی تازه درون مواد بریزید، مخلوط کنید و اگر لازم بود کمی دیگر فلفل سیاه اضافه کنید. البته می‌توانید از فلفل دلمه‌ای نیز استفاده کنید. نخودفرنگی‌ها را آب‌کش کرده و درون مواد بریزید. در آخر حرارت را کم کرده و شیر نارگیل را اضافه کنید. سس خوراک آماده است آن را به مرغ اضافه کنید. در انتها عسل رقیق شده را در آخر روی مرغ بریزید.