

کیاب مرغ با رزماری

ذرت‌ها را با آب و مقداری نمک بپزید و اجازه دهید کاملا نرم شود. برگ‌های ساقه رزماری را به غیر از چند تای انتهایی ساقه بگیرید.



مواد اولیه:

سینه مرغ 800 گرم

هویج و ذرت از هر کدام چهار عدد

زعفران دم‌کرده یک قاشق غذاخوری

ماست یک پیمانه

زیره و فلفل قرمز و زنجبیل تازه رنده شده از هر کدام یک قاشق چایخوری

ساقه رزماری تازه 12 عدد

نمک، فلفل و روغن به میزان لازم

طرز تهیه برای چهار نفر:

ذرت‌ها را با آب و مقداری نمک بپزید و اجازه دهید کاملا نرم شود. برگ‌های ساقه رزماری را به غیر از چند تای انتهایی ساقه بگیرید. سینه مرغ را به صورت مکعبی برش داده و در مایه‌ای که شامل ماست، زیره، زنجبیل، زعفران، فلفل و نمک ریخته و اجازه دهید به مدت دو ساعت مزه‌دار شود. سپس مرغ‌ها را خارج کرده و در سیخ‌های رزماری فرو کرده و لابه‌لای آن هویج خردشده بگذارید. تابه را با روغن چرب کرده و کباب‌ها را در آن قرار دهید. بعد از مدتی برگردانده تا تمام اطراف سیخ پخته شود و سپس با ذرت پخته و حلقه شده سرو کنید.