

جوجه کباب تابه‌ای



همان طور که از نام غذا مشخص است این جوجه در تابه درست می‌شود و پختی سریع و آسان دارد. در ادامه مطلب با مواد لازم و طرز تهیه جوجه کباب تابه‌ای آشنا می‌شوید.

همان طور که از نام غذا مشخص است این جوجه در تابه درست می‌شود و پختی سریع و آسان دارد. در ادامه مطلب با مواد لازم و طرز تهیه جوجه کباب تابه‌ای آشنا می‌شوید.

مواد لازم:

مرغ 1 عدد، ریز خرد شده

نمک، فلفل و پودر سیر به مقدار لازم

زعفران به مقدار لازم

پیاز 1 عدد، ریز سرخ شده

کره 20 گرم

فلفل دلمه 1 عدد متوسط، نگینی ریز شده (به دلخواه)

طرز تهیه:

مرحله 1 - مرغ را پوست گرفته و خرد کنید (گوشت مرغ همراه با استخوان خرد می‌شود)، سپس شسته و آبکش نمایید.

مرحله 2 - تکه های مرغ را در تابه مناسبی اما بدون روغن ریخته و روی حرارت متوسط قرار دهید، نمک، فلفل و پودر سیر را افزوده، درب تابه را گذاشته تا با بخار خودش پخته شود.

مرحله 3 - پس از اینکه گوشت‌ها پخته شدند زعفران را اضافه کنید و بعد از اینکه آب جوجه‌ها کشیده شد کره را بیفزایید و اجازه دهید با کره تفت بخورد.

مرحله 4 - در صورت دلخواه پیاز داغ و فلفل دلمه را به مواد افزوده و بعد از چند دور هم زدن جوجه‌ها را در ظرف مورد نظر چیده و همراه با برنج یا نان سرو نمایید.