

مرغ ترکی



این غذا از نمونه غذاهای ترکی می‌باشد که در شرق آن مشهورتر است. مرغ در این دستور با آب پخته می‌شود و معمولاً به صورت سرد نیز سرو می‌شود. در ادامه مطلب با مواد لازم و طرز تهیه مرغ ترکی آشنا می‌شوید.

این غذا از نمونه غذاهای ترکی می‌باشد که در شرق آن مشهورتر است. مرغ در این دستور با آب پخته می‌شود و معمولاً به صورت سرد نیز سرو می‌شود. در ادامه مطلب با مواد لازم و طرز تهیه مرغ ترکی آشنا می‌شوید.

مواد لازم برای 6 نفر:

مرغ یک و نیم کیلو

پیاز 2 عدد، چهار قاچ شده

هویج 1 عدد، خرد شده

کرفس 1 ساقه، خرد شده

نان تست 3 عدد

سیر 2 حبه

گردو خرد شده 3 پیمانه

روغن گردو 1 قاشق غذاخوری

نمک و فلفل به مقدار لازم

گردو و پاپریکا * برای تزیین

طرز تهیه:

مرحله 1 - مرغ را همراه با پیاز، هویج، کرفس و آب به طوری که تقریباً روی مرغ را بگیرد در قابلمه ای مناسب ریخته و روی حرارت متوسط قرار دهید تا به جوش آید، سپس اجازه دهید برای 1 ساعت آرام پخته شود. نمک و فلفل غذا را تست کنید.

مرحله 2 - نان را با نصف پیمانه از آب مرغ مخلوط کنید تا نرم شود سپس همراه با سیر و گردو در مخلوط کن یا غذاساز ریخته و 1 پیمانه از آب مرغ با سبزیجات را نیز اضافه کنید تا مخلوطی پوره ای درست شود.

مرحله 3 - مرغ‌های پخته شده را به قطعات متوسط برش دهید و با مقداری سس پوره ای مخلوط کرده و روی حرارت گذاشته تا گرم شود سپس در ظرف مورد نظر ریخته، مابقی سس را روی آن دهید، روغن را نیز افزوده، گردو و پاپریکا پاشیده و سرو نمایید.

* پاپریکا ادویه ای است که از خرد و یا آسیاب کردن میوه خشک شده گونه های خانواده فلفل خصوصاً فلفل دلمه‌ای به دست می‌آید.

در بسیاری از کشورهای اروپایی، پاپریکا ممکن است به خود میوه فلفل نیز گفته شود.

این ادویه برای طعم و یا رنگ دهی به غذا استفاده شود. پاپریکا را می‌توان از طعم‌های ملایم تا تند پیدا نمود.