



جوجه کباب با طعم مرکبات

در این دستور مرغ با آب پرتقال و لیمو مزه دار می شود، نعنای نیز رنگ و طعمی دیگر به کباب می دهد. در ادامه مطلب با مواد لازم و طرز تهیه این جوجه کباب آشنا می شوید.

در این دستور مرغ با آب پرتقال و لیمو مزه دار می شود، نعنای نیز رنگ و طعمی دیگر به کباب می دهد. در ادامه مطلب با مواد لازم و طرز تهیه این جوجه کباب آشنا می شوید.

مواد لازم برای 4 نفر

فیله سینه مرغ: 4 عدد

آب نصف یک عدد پرتقال و رنده پوست آن

آب نصف یک عدد لیمو ترش و رنده پوست آن

روغن زیتون: 2 قاشق غذاخوری

نعناع تازه خرد شده: 2 قاشق غذاخوری

زیره: 1/4 قاشق چایخوری

نمک و فلفل: به مقدار لازم

طرز تهیه

مرحله 1 - فیله های مرغ را به قطعات مکعبی حدود 2/5 سانتیمتر برش دهید.

مرحله 2 - مابقی مواد لازم را در یک کاسه با هم مخلوط کرده و تکه های مرغ را به آن افزوده و به مدت 2 ساعت استراحت دهید تا مزه دار شوند.

مرحله 3 - تکه های مرغ را به سیخ کشیده، روی منقل و یا روی گاز کباب کنید. سپس در ظرف مورد نظر چیده و با کاهو و نعنای تازه تزئین کرده و همراه با برنج یا نان سرو کنید.