

## کاسه ای آذری

پیاز را سرخ می کنیم. کمی زعفران به آن می زنیم و برنج خیس خورده ...



### مواد لازم:

برنج 3 پیمانه  
 ذرت 1 پیمانه  
 نخودفرنگی 1 پیمانه  
 هویج خردشده 2 عدد  
 گوشت مرغ 250 گرم  
 زرشک 2 قاشق غذاخوری  
 خلال بادام 2 قاشق غذاخوری  
 پیاز خرد شده 2 عدد  
 نمک، فلفل و ادویه به مقدار کافی  
 روغن به مقدار لازم

### طرز تهیه:

پیاز را سرخ می کنیم. کمی زعفران به آن می زنیم و برنج خیس خورده را (بدون آب) به آن اضافه می کنیم. تخم گشنیز، زردچوبه، دارچین، پودر کاری و نمک را اضافه می کنیم و کمی تفت می دهیم. کمی روغن اضافه می کنیم. سپس هویج و نخودفرنگی و ذرت آب پز را اضافه می کنیم (در صورت دلخواه قارچ و فلفل سبز نیز می توان اضافه کرد).  
 سپس کمی از خلال بادام و زرشک را افزوده و 3 لیوان آب می ریزیم و می گذاریم کمی بپزد. مرغ را نیز جداگانه با نمک و ادویه می پزیم.  
 بعد در یک ظرف بزرگ چرب شده، کمی زرشک و بادام ریخته و سپس لایه لایه مخلوط برنج و مرغ پخته را اضافه می کنیم. می توانیم روی آن بادام ریخته یا با سیب زمینی رنده شده روی آن را بپوشانیم.  
 سپس بدون فویل (و در صورتی که روی آن را با سیب زمینی یا بادام نپوشانده ایم با فویل) در فر 180 درجه به مدت نیم ساعت می پزیم.