

جوجه ترش تابه ای

این روزها جوجه ترش، به اندازه کباب ترش طرفدار پیدا کرده و ما می‌خواهیم یک نوع متفاوت از جوجه ترش را آموزش دهیم. مرغ را به قطعات کوچک به اصطلاح قوطی...



مواد اولیه :

سینه مرغ دو عدد

پیاز یک عدد

فلفل دلمه‌ای یک عدد

روغن زیتون دو قاشق غذاخوری

آبلیمو دو قاشق غذاخوری

گردو 200 گرم

گشنیز و نعنا 100 گرم

سیر دو حبه

آب نارنج سه قاشق غذاخوری

روغن سرخ کردنی و زعفران به میزان لازم

نمک، فلفل و زردچوبه به میزان لازم

طرز تهیه

این روزها جوجه ترش، به اندازه کباب ترش طرفدار پیدا کرده و ما می‌خواهیم یک نوع متفاوت از جوجه ترش را آموزش دهیم. مرغ را به قطعات کوچک به اصطلاح قوطی کبریتی برش زده، با پیاز رنده شده، فلفل دلمه‌ای خرد شده، روغن زیتون، سیر، زعفران، نمک، فلفل، زردچوبه و آبلیمو مزه‌دار کرده و شش ساعت در یخچال قرار می‌دهیم تا طعم‌دار شود، سپس تکه‌های جوجه را به سیخ‌های چوبی کشیده و در تابه چدنی دردار می‌گذاریم تا بپزند، در این مرحله حتما شعله گاز باید در کمترین حد باشد.

در ظرفی جداگانه گردوی ساییده شده را به همراه سبزی‌های خرد شده و آب نارنج خوب مخلوط کرده و پس از آن که جوجه‌ها آماده شدند، مواد را روی جوجه‌ها ریخته و می‌گذاریم تا به همراه جوجه‌ها به مدت 10 دقیقه بپزند.