

## روش تهیه خورش انار و مرغ برای شب یلدا

این خورش خوشمزه برای مناسبت خاص شب یلدا سرو می‌شود.



این خورش خوشمزه برای مناسبت خاص شب یلدا سرو می‌شود.

### مواد لازم:

انار: 2 عدد

مرغ: 800 گرم

نعنا و جعفری خرد شده: 3 تا 5 قاشق غذاخوری

نمک، فلفل سیاه، زردچوبه، کاری: به مقدار لازم

سیر: یک حبه

آب جوش: 5/1 لیوان

پیاز داغ: 2 قاشق غذاخوری

### دستور تهیه:

تکه‌های مرغ را با کمی روغن و پیاز خرد شده سرخ کنید سپس ادویه و نمک و سیر خرد شده را اضافه کرده دوباره کمی تفت دهید.

زیر حرارت را ملایم کرده و آب جوش را به آن اضافه کنید.

سبزی خرد شده را در کمی پیازداغ سرخ کرده سپس دانه‌های انار را اضافه کنید مواد را با هم مخلوط کنید و کنار بگذارید.

پس از اینکه مرغ کمی پخته شد مواد سبزی و انار را به آن اضافه کنید. و اجازه دهید خورش با شعله ملایم جا بیفتد، سپس سرو کنید.

خورش انار و مرغ

نکات:

می‌توانید مقدار سبزی را کمتر بریزید.

می‌توانید سیر را حذف کنید.

اگر از انار ترش استفاده می‌کنید در صورت تمایل می‌توانید یک قاشق چای خوری شکر به آن اضافه کنید تا طعم ملسی پیدا

کند.

این مقدار مواد برای 4 نفر کافیست.