

تاس کباب مرغ

مرغ پخته را با روغن تفت می‌دهیم و سپس پیاز، سیب‌زمینی و نخودفرنگی را به آن اضافه کرده و تفت می‌دهیم، در این مرحله فلفل دلمه‌ای نگینی خردشده را به همراه رب گوجه‌فرنگ...



مواد لازم برای چهار نفر

مرغ خردشده دو پیمانه

پیاز دو عدد

سیب‌زمینی یک عدد

نخودفرنگی یک پیمانه

فلفل دلمه‌ای یک عدد

نمک، فلفل، زردچوبه و روغن مایع به میزان لازم

رب گوجه‌فرنگی به میزان لازم

ساقه کرفس خردشده نصف پیمانه

طرز تهیه

* مرغ را با یک عدد پیاز، ساقه‌های کرفس و آب می‌گذاریم تا بپزد.

* پیاز دیگر را نگینی خرد کرده و تفت می‌دهیم.

* سیب‌زمینی را مکعبی خرد کرده و سرخ می‌کنیم.

* نخودفرنگی را نیز با مقدار بسیار کمی آب می‌پزیم.

* مرغ پخته را با روغن تفت می‌دهیم و سپس پیاز، سیب‌زمینی و نخودفرنگی را به آن اضافه کرده و تفت می‌دهیم، در این مرحله فلفل دلمه‌ای نگینی خردشده را به همراه رب گوجه‌فرنگی، نمک، فلفل و زردچوبه به کلیه مواد اضافه نموده، خوب مخلوط می‌کنیم و می‌گذاریم تا چند تفت بخورد.