

خورش مرغ و قارچ

پیاز متوسط خرد شده: یک عدد...



مواد لازم

مرغ: چهار تکه
پیاز متوسط خرد شده: یک عدد
رب گوجه‌فرنگی: یک قاشق سوپخوری
آب لیموترش: نصف قاشق سوپخوری
قارچ: 200 گرم
زعفران حل شده: یک قاشق سوپخوری
روغن مایع، نمک، فلفل و زردچوبه: به میزان لازم

طرز تهیه

تکه‌های مرغ را آغشته به زعفران، نمک و فلفل کرده، سپس در داخل روغن مایع سرخ می‌کنیم. در قابلمه مناسب پیاز را تفت داده، رب گوجه‌فرنگی و زردچوبه را نیز اضافه می‌کنیم تا بوی خامی رب گوجه‌فرنگی گرفته شود، سپس تکه‌های مرغ را نیز اضافه کرده، یک پیمانه آب داخل خورش می‌ریزیم و بعد از جوش آمدن آب، زیر حرارت را ملایم می‌کنیم تا مرغ پخته شود. در اواخر پخت قارچ‌ها را از وسط دو نیم کرده، همراه آب‌لیمو به مواد خورش می‌افزاییم، پس از 15 دقیقه زیر خورش را خاموش کرده، در ظرف سرو می‌کشیم و همراه با برنج سرو می‌کنیم.