

## ته دیگ مرغ زعفرانی

ران مرغ را به نمک، فلفل سیاه و پودر سیر آغشته نموده و در ظرفی می‌ریزیم. پیاز را خالی خرد می‌کنیم، به همراه آبلیمو و زعفران روی مرغ ریخته و دو الی چهار ساعت مواد را در ظرف در بسته و در یخچال می‌گذاریم تا مرغ کاملا مزه‌دار شود.



## مواد لازم برای چهار نفر

ران مرغ: چهار عدد  
 برنج: چهار پیمانه  
 محلول زعفران: دو قاشق سوپخوری  
 زرشک: دو قاشق سوپخوری  
 خلال بادام و پسته از هر کدام: دو قاشق سوپخوری  
 نمک: به میزان لازم  
 فلفل سیاه: یک قاشق چایخوری  
 پودر سیر: یک قاشق چایخوری  
 آبلیمو: دو قاشق سوپخوری  
 پیاز بزرگ: یک عدد  
 روغن حیوانی: نصف پیمانه

## طرز تهیه

ران مرغ را به نمک، فلفل سیاه و پودر سیر آغشته نموده و در ظرفی می‌ریزیم. پیاز را خالی خرد می‌کنیم، به همراه آبلیمو و زعفران روی مرغ ریخته و دو الی چهار ساعت مواد را در ظرف در بسته و در یخچال می‌گذاریم تا مرغ کاملا مزه‌دار شود.

برنج را از سه تا چهار ساعت قبل شسته و به ازای هر پیمانه برنج یک قاشق چایخوری نمک به آن اضافه نموده و آن را خیس کرده، سپس برنج را آبکش می‌کنیم.

کف قابلمه مناسبی دو الی سه قاشق روغن حیوانی و یک قاشق چایخوری محلول زعفران می‌ریزیم. ران‌های مرغ را کف قابلمه می‌چینیم. قابلمه را 15 دقیقه روی حرارت متوسط قرار می‌دهیم تا کمی ران‌ها نیم‌پز شوند، سپس برنج آبکش شده را روی مرغ‌ها ریخته و روی برنج، زعفران می‌ریزیم و آن را به مدت یک ساعت دم می‌کنیم. در آخر بقیه روغن حیوانی را روی برنج می‌دهیم.

در ظرف دلخواه برنج را برمی‌گردانیم و ته‌دیگ را با زرشک سرخ شده، خلال بادام و پسته تزیین می‌کنیم.  
 نکات

زرشک، خلال بادام و پسته را جداگانه بشویید و در آبکش قرار دهید تا آب آنها برود. خلال پسته و بادام اگر زیاد روی حرارت بماند، رنگ آن تیره می‌شود.

می‌توان از سینه و تکه‌های دیگر مرغ نیز استفاده کرد.

10 دقیقه آخر دم کشیدن برنج، خلال پسته و بادام را جداگانه به همراه یک قاشق چایخوری کره در کاغذ فویل پیچیده و آن را روی برنج قرار دهید تا نرم شود.