



عنوان: خورش مرغ آلو

طبقه غذایی: غذا

شرح محصول: خرد کن

سطح دشواری: متوسط

مقدار سرو: برای ۱۰ نفر

مواد لازم:

مرغ آلو: ۲/۵۰۰ کیلوگرم

آلو خورشی: ۸۰۰ گرم

رب گوجه فرنگی: ۱۵۰ الی ۲۰۰ گرم

شکر: ۳ قاشق سوپخوری

سرکه سفید: ۱ قاشق سوپخوری

فلفل قرمز: ۱ قاشق سوپخوری

پیاز: ۲ عدد متوسط

زعفران آب کرده: ۱ قاشق سوپخوری

روغن: ۴۰۰ گرم

طرز تهیه:

ابتدا مرغ را شسته به ۸ تا ۱۰ تکه تقسیم کنید (می توانید مرغ را درسته نیز بپزید) با فلفل و نمک مزه دار کنید و بعد از ۱۰ دقیقه در مقدار کمی روغن مایع سرخ کنید. سپس به قابلمه منتقل کرده و به همراه مقداری پیاز که با خرد کن مولینکس خرد کردید، یک عدد هویج، یک عدد گوجه فرنگی، یک ساقه کرفس یا مقداری ساقه جعفری و یک یا دو پیمانه آب برای ۳۰ دقیقه بپزید. در این بین مابقی پیاز را خیلی ریز

کرده(به کمک خردکن مولینکس) با روغن تفت دهید تا طلایی شود سپس رب را به آن اضافه کرده و تفت دهید ۲ لیتر آب به آن اضافه کرده و به مدت نیم ساعت با حرارت کم اجازه دهید بجوشد تا جاییافتد و در آخر شکر ، فلفل قرمز و سرکه را اضافه کرده و مرغ را از آب آن خارج کرده و به مواد داخل قابلمه خورش آلو اضافه کنید و پخت را برای نیم ساعت تا یک ساعت دیگر با حرارت ملایم ادامه دهید و یا تا زمانی که حس کردید خورش جا افتاده است ۱۰ دقیقه از اتمام پخت زعفران را اضافه کرده و نمک خورش را اندازه کنید .
خورش را در ظرف مورد نظر ریخته و همراه برنج سرو کنید .

نکته :

۱. زمان پخت این خورش به نوع آلو ، درشتی و ریزی آلو بستگی داری. چنانچه مایل باشید می توانید از میزان فلفل قرمز و یا شکر کم کنید .
۲. مرغ را در ظرف جدا نیم پز کرده و مواد پخته شده اضافه کنید.

محصولات مرتبط:



محصول: DPA141, A320R1, DP705GB1

نام سایت: www.badersun.com