

«کرایه مرغ» یک غذای مجلسی که باید امتحانش کنی

«کرایه مرغ» یک غذای خوشمزه پاکستانی است که مزه و بوی بی نظیری دارد و هواداران بی شماری را مجذوب خود کرده است.

به گزارش سایت خبری پرسون، شاید از آن دسته افرادی باشید که به سختی طعم‌های جدید را امتحان می‌کنند، اما این قول را به شما می‌دهیم که از مزه و بوی این غذا بی نهایت راضی خواهید بود.

مواد لازم:

طرز تهیه:

در قدم اول پیاز را بشویید و پوست بگیرید و نگینی ریز خرد کنید.

گوجه فرنگی‌ها را هم بعد از شست و شو ۵ دقیقه در آب جوش قرار دهید و بعد در آب سرد بگذارید تا به راحتی پوست آن کنده بشود. نیازی به پوست گوجه فرنگی نداریم! بعد از انجام این کار گوجه فرنگی‌های بدون پوست را پوره کنید. از گوشتکوب برقی یا مخلوط کن یا حتی رنده دستی می‌توانید برای این کار استفاده کنید.

پیازهای نگینی شده را در مقداری روغن تفت دهید و وقتی رنگ آن‌ها طلایی شد تکه‌های مرغ را داخل تابه بگذارید. با صبر و حوصله مرغ‌ها را سرخ کنید. باید تمام اطراف آن‌ها به خوبی سرخ شده و طلایی بشود. حالا وقت جشنواره عطر است! نمک، فلفل قرمز، زردچوبه، پودر کاری و تخم گشنیز را اضافه کنید و تفت دهید تا بوی آن‌ها آشپزخانه شما را تسخیر کند!

در این قسمت باید آب را به مواد اضافه کنید ۲ استکان آب جوش را داخل تابه بریزید و در آن را بگذارید. اجازه دهید مواد در کنار همدیگر با آرامش و شعله حرارت ملایم بپزند و شما هم یک تابه دیگر بردارید و در آن روغن بریزید تا داغ بشود و سیر را بعد از پوست گرفتن له کنید و به همراه زنجبیل رنده شده در آن تفت دهید. وقتی به مرحله سرخ شدن رسیدند رب گوجه فرنگی را به آن‌ها اضافه کنید و تفت دهید تا هم از خامی دربیاید و هم رنگ باز کند. حالا نوبت به پوره گوجه فرنگی می‌رسد. پوره را تا مرحله‌ای که آب آن کاملاً کشیده شود و بافت آن هم سرخ شود و تغییر رنگ بدهد سرخ کنید. در اینجا سس شما آماده است و بهتر است آن را به مرغ‌ها اضافه کنید تا یک ساعت دیگر این غذای خوشبو و خوشمزه پخته شود و تمام طعم‌ها در هم ترکیب شده و برای سرو آماده بشوند.

تکه‌های مرغ را به شکل دلخواهتان در ظرف موردنظر بچینید و نوش جان بفرمایید. این غذا با نان سرو می‌شود برای همین سس آن باید غلیظ باشد.