هدایت مرغ نیمه‌پز با نارنج و زعفران برای ۱۲ نفر

ادامه در صفحهٔ ۲۳ ستون ۲

مواد لازم

مرغ ۱.۵ کیلو، پیاز ۲ عدد، نارنج ۳ عدد، زعفران ۱ قاشق چای‌خوری، روغن ۱۵۰ گرم، نمک و فلفل به مقدار لازم، آب ۱ لیتر، گردو ۱۰۰ گرم، سیر ۴ حبه، گشنیز تازه ۱ دسته.

طرز تهیه

مرغ را تمیز بشویید و با نمک و فلفل و آب‌نارنج نیم‌ساعت بخوابانید. پیاز را نازک خلال کنید و در روغن تفت دهید تا طلایی شود. مرغ را با آب بخوابانده بپزید تا آب آن نصف شود. زعفران را با دو قاشق آب داغ دم کنید و روی مرغ بریزید. گردو و سیر را با کمی روغن بکوبید و در ۱۰ دقیقهٔ آخر به خورش اضافه کنید. با برنج سفید و سالاد شیرازی سرو کنید.

هدایت مرغ نیمه‌پز با نارنج و زعفران

مواد لازم: مرغ ۱.۵ کیلو، پیاز ۲ عدد، نارنج ۳ عدد، زعفران ۱ قاشق چای‌خوری، روغن ۱۵۰ گرم، نمک و فلفل به مقدار لازم، آب ۱ لیتر، گردو ۱۰۰ گرم، سیر ۴ حبه، گشنیز تازه ۱ دسته.

طرز تهیه: مرغ را تمیز بشویید و با نمک و فلفل و آب‌نارنج نیم‌ساعت بخوابانید. پیاز را نازک خلال کنید و در روغن تفت دهید تا طلایی شود. مرغ را با آب بخوابانده بپزید تا آب آن نصف شود. زعفران را با دو قاشق آب داغ دم کنید و روی مرغ بریزید. گردو و سیر را با کمی روغن بکوبید و در ۱۰ دقیقهٔ آخر به خورش اضافه کنید. با برنج سفید و سالاد شیرازی سرو کنید.

هدایت مرغ نیمه‌پز با نارنج و زعفران برای ۱۲ نفر

مواد لازم: مرغ ۱.۵ کیلو، پیاز ۲ عدد، نارنج ۳ عدد، زعفران ۱ قاشق چای‌خوری، روغن ۱۵۰ گرم، نمک و فلفل به مقدار لازم، آب ۱ لیتر، گردو ۱۰۰ گرم، سیر ۴ حبه، گشنیز تازه ۱ دسته.

طرز تهیه: مرغ را تمیز بشویید و با نمک و فلفل و آب‌نارنج نیم‌ساعت بخوابانید. پیاز را نازک خلال کنید و در روغن تفت دهید تا طلایی شود. مرغ را با آب بخوابانده بپزید تا آب آن نصف شود. زعفران را با دو قاشق آب داغ دم کنید و روی مرغ بریزید. گردو و سیر را با کمی روغن بکوبید و در ۱۰ دقیقهٔ آخر به خورش اضافه کنید. با برنج سفید و سالاد شیرازی سرو کنید.

هدایت مرغ نیمه‌پز با نارنج و زعفران برای ۱۲ نفر

مواد لازم: مرغ ۱.۵ کیلو، پیاز ۲ عدد، نارنج ۳ عدد، زعفران ۱ قاشق چای‌خوری، روغن ۱۵۰ گرم، نمک و فلفل به مقدار لازم، آب ۱ لیتر، گردو ۱۰۰ گرم، سیر ۴ حبه، گشنیز تازه ۱ دسته.

طرز تهیه: مرغ را تمیز بشویید و با نمک و فلفل و آب‌نارنج نیم‌ساعت بخوابانید. پیاز را نازک خلال کنید و در روغن تفت دهید تا طلایی شود. مرغ را با آب بخوابانده بپزید تا آب آن نصف شود. زعفران را با دو قاشق آب داغ دم کنید و روی مرغ بریزید. گردو و سیر را با کمی روغن بکوبید و در ۱۰ دقیقهٔ آخر به خورش اضافه کنید. با برنج سفید و سالاد شیرازی سرو کنید.

هدایت مرغ نیمه‌پز با نارنج و زعفران برای ۱۲ نفر

مواد لازم: مرغ ۱.۵ کیلو، پیاز ۲ عدد، نارنج ۳ عدد، زعفران ۱ قاشق چای‌خوری، روغن ۱۵۰ گرم، نمک و فلفل به مقدار لازم، آب ۱ لیتر، گردو ۱۰۰ گرم، سیر ۴ حبه، گشنیز تازه ۱ دسته.

طرز تهیه: مرغ را تمیز بشویید و با نمک و فلفل و آب‌نارنج نیم‌ساعت بخوابانید. پیاز را نازک خلال کنید و در روغن تفت دهید تا طلایی شود. مرغ را با آب بخوابانده بپزید تا آب آن نصف شود. زعفران را با دو قاشق آب داغ دم کنید و روی مرغ بریزید. گردو و سیر را با کمی روغن بکوبید و در ۱۰ دقیقهٔ آخر به خورش اضافه کنید. با برنج سفید و سالاد شیرازی سرو کنید.

هدایت مرغ نیمه‌پز با نارنج و زعفران برای ۱۲ نفر

مواد لازم: مرغ ۱.۵ کیلو، پیاز ۲ عدد، نارنج ۳ عدد، زعفران ۱ قاشق چای‌خوری، روغن ۱۵۰ گرم، نمک و فلفل به مقدار لازم، آب ۱ لیتر، گردو ۱۰۰ گرم، سیر ۴ حبه، گشنیز تازه ۱ دسته.

طرز تهیه: مرغ را تمیز بشویید و با نمک و فلفل و آب‌نارنج نیم‌ساعت بخوابانید. پیاز را نازک خلال کنید و در روغن تفت دهید تا طلایی شود. مرغ را با آب بخوابانده بپزید تا آب آن نصف شود. زعفران را با دو قاشق آب داغ دم کنید و روی مرغ بریزید. گردو و سیر را با کمی روغن بکوبید و در ۱۰ دقیقهٔ آخر به خورش اضافه کنید. با برنج سفید و سالاد شیرازی سرو کنید.

هدایت مرغ نیمه‌پز با نارنج و زعفران برای ۱۲ نفر

مواد لازم: مرغ ۱.۵ کیلو، پیاز ۲ عدد، نارنج ۳ عدد، زعفران ۱ قاشق چای‌خوری، روغن ۱۵۰ گرم، نمک و فلفل به مقدار لازم، آب ۱ لیتر، گردو ۱۰۰ گرم، سیر ۴ حبه، گشنیز تازه ۱ دسته.

طرز تهیه: مرغ را تمیز بشویید و با نمک و فلفل و آب‌نارنج نیم‌ساعت بخوابانید. پیاز را نازک خلال کنید و در روغن تفت دهید تا طلایی شود. مرغ را با آب بخوابانده بپزید تا آب آن نصف شود. زعفران را با دو قاشق آب داغ دم کنید و روی مرغ بریزید. گردو و سیر را با کمی روغن بکوبید و در ۱۰ دقیقهٔ آخر به خورش اضافه کنید. با برنج سفید و سالاد شیرازی سرو کنید.

هدایت مرغ نیمه‌پز با نارنج و زعفران برای ۱۲ نفر

مواد لازم: مرغ ۱.۵ کیلو، پیاز ۲ عدد، نارنج ۳ عدد، زعفران ۱ قاشق چای‌خوری، روغن ۱۵۰ گرم، نمک و فلفل به مقدار لازم، آب ۱ لیتر، گردو ۱۰۰ گرم، سیر ۴ حبه، گشنیز تازه ۱ دسته.

طرز تهیه: مرغ را تمیز بشویید و با نمک و فلفل و آب‌نارنج نیم‌ساعت بخوابانید. پیاز را نازک خلال کنید و در روغن تفت دهید تا طلایی شود. مرغ را با آب بخوابانده بپزید تا آب آن نصف شود. زعفران را با دو قاشق آب داغ دم کنید و روی مرغ بریزید. گردو و سیر را با کمی روغن بکوبید و در ۱۰ دقیقهٔ آخر به خورش اضافه کنید. با برنج سفید و سالاد شیرازی سرو کنید.

هدایت مرغ نیمه‌پز با نارنج و زعفران برای ۱۲ نفر

مواد لازم: مرغ ۱.۵ کیلو، پیاز ۲ عدد، نارنج ۳ عدد، زعفران ۱ قاشق چای‌خوری، روغن ۱۵۰ گرم، نمک و فلفل به مقدار لازم، آب ۱ لیتر، گردو ۱۰۰ گرم، سیر ۴ حبه، گشنیز تازه ۱ دسته.

طرز تهیه: مرغ را تمیز بشویید و با نمک و فلفل و آب‌نارنج نیم‌ساعت بخوابانید. پیاز را نازک خلال کنید و در روغن تفت دهید تا طلایی شود. مرغ را با آب بخوابانده بپزید تا آب آن نصف شود. زعفران را با دو قاشق آب داغ دم کنید و روی مرغ بریزید. گردو و سیر را با کمی روغن بکوبید و در ۱۰ دقیقهٔ آخر به خورش اضافه کنید. با برنج سفید و سالاد شیرازی سرو کنید.