

طرز تهیه مرغ سوخاری پنیری

مرغ سوخاری پنیری یک غذای بسیار ساده است که به راحتی قابل تهیه است. پیشنهاد میکنیم یکبار هم که شده این غذا را با انواع [برنج ایرانی](#) مثل [برنج هاشمی](#) و [برنج صدری](#) میل بفرمایید. همچنین می توانید از برنج دودی استفاده کنید. برای [خرید برنج](#) درجه یک [کلیک کنید](#).

مواد لازم:

۲ عدد	سینه مرغ
۱ قاشق غذاخوری	پودر پیاز
۱ پیمانه	آرد سفید
۲ عدد	تخم مرغ
۱ پیمانه	پودر سوخاری
۱ پیمانه	رب گوجه غلیظ شده
۲۰۰ گرم	پنیر موزارلا
۲۰۰ گرم	پنیر پارمزان
به مقدار لازم	نمک و فلفل

طرز تهیه:

جهت تهیه مرغ سوخاری پنیری ابتدا سینه مرغ را با نمک و فلفل و پودر پیاز طعم دار کنید و در روغن فراوان سرخ نمایید. سپس مرغ های سرخ شده را در ظرف مناسب چیده و رب غلیظ شده را روی مرغ ریخته و یک لایه پنیر موزارلا و یک لایه پنیر پارمزان بریزید و درون فر قرار دهید تا پنیر آب شود. این مرغ سوخاری پنیری خوشمزه و لذیذ را میتوان با انواع پاستا و ...

میل کرد . [aiovg_video id=۶۳۴۵]