

## طرز تهیه مرغ جولوف با برنج

مرغ جولوف یک غذای فرنگی با سس گوجه فرنگی است که طعم فوق العاده ای دارد . 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 پیمانه	برنج
۲ عدد	گوجه فرنگی
۱/۴	فلفل دلمه ای رنگی
۱ عدد	پیاز قرمز
۱ قاشق چایخوری	پودر آویشن
۲ عدد	ران مرغ
۲ قاشق غذاخوری	روغن
به مقدار لازم	پودر کاری

### طرز تهیه :

جهت تهیه مرغ جولوف ابتدا گوجه را تکه تکه کرده و همراه با ۱/۴ فلفل دلمه ای، ۱/۴ پیاز خلال شده و مقداری فلفل قرمز درون غذاساز ریخته و له کرده و کنار بگذارید. درون تابه مقداری روغن ریخته و پیاز خلال شده را همراه با ران خورد شده تفت دهید. بعد از اینکه مرغ تفت داده شد. مقداری پودر کاری اضافه نمایید. مرغ و مواد درون تابه را تا زمانیکه مرغ کاملاً بپزد تفت دهید. سپس حرارت را خاموش کرده و کنار بگذارید. سس از قبل آماده شده را درون ماهیتابه ریخته و مقداری روغن و پودر آویشن به آن اضافه نمایید. اجازه دهید مقداری از آب مواد بالا تبخیر شود. سپس مرغ آماده شده را همراه با برنج که به روش [آبکش](#) تهیه کرده ایم درون سس ریخته و درب ظرف را بگذارید و با حرارت کم دم کنید. غذای شما آماده سرو است. [aiovg\_video]

[id=۵۲۳۶