

طرز تهیه مرغ طعم دار با برنج

مرغ طعم دار با برنج سرخ شده یک غذای فرنگی خوشمزه است که میتوان با برنج سفید و برنج قهوه ای تهیه کرد . 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 :

۱ عدد	مرغ
۱ پیمانه	برنج قهوه ای
۱ عدد	پیاز
۱ عدد	هویج
۱ حبه	سیر
نصف پیمانه	ذرت و نخود فرنگی
۱ قاشق غذاخوری	سس سویا
۱ عدد	تخم مرغ
به مقدار لازم	نمک و فلفل
۲ قاشق غذا خوری	روغن کنجد

طرز تهیه :

جهت تهیه مرغ و برنج سرخ شده ابتدا یک مرغ را کامل بپزید و یا به صورت بریان تهیه کنید. یک سینه مرغ را جدا کرده و کنار بگذارید. مابقی مرغ را ریش کنید و کنار بگذارید. سیر را له کرده و در تابه ای از قبل داغ شده مقداری روغن بریزید. سیر را درون ماهیتابه بریزید و تفت دهید. سپس پیاز را ریز خورد کرده و به سیر اضافه نمایید. در اینجا بهتر است پیاز را مقداری تفت دهید تا رنگش تغییر کند. سپس هویج، ذرت و نخود فرنگی را اضافه کنید و مواد را باهم تفت دهید. در ماهیتابه ای جداگانه تخم مرغ رغ را به صورت نیمرو تهیه نمایید. برنج قهوه ای را به روش کته تهیه نمایید و کنار بگذارید. در این مرحله تخم مرغ و برنج قهوه ای پخته شده و مرغ ریش شده را به مخلوط سبزیجات داخل ماهیتابه اضافه نمایید. سس سویا، روغن کنجد و نمک و فلفل را اضافه و همه ی مواد را کاملاً مخلوط کنید. غذای شما بعد ۱۵ دقیقه آماده سرو

است. [aiovg_video id=۵۲۴۰]