

# مرغ سوخاری با سس مخصوص

مرغ سوخاری با سس مخصوص یک غذای ایرانی ، فرنگی پر طرفدار است که طعم بسیار عالی 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 :

۴ عدد  
۱ قاشق غذاخوری  
۱ قاشق غذاخوری  
به مقدار لازم  
۴ عدد  
۱ پیمانه  
۴۰۰ گرم  
۱ پیمانه  
به میزان لازم

سینه مرغ  
پودر سیر  
پودر پیاز  
پنیر گودا  
تخم مرغ  
آرد سفید  
کالباس  
آرد سوخاری  
نمک و فلفل



رتبه یک در بین برنج های ایرانی از نظر کیفیت

بسیار دانه بلند سبک  
خوش پخت معطر

[خرید برنج](#)

## مواد لازم جهت سس :

۳ قاشق غذاخوری  
۲ حبه  
۳ قاشق غذاخوری  
۲ پیمانه  
۲ قاشق غذاخوری  
۱ پیمانه  
به مقدار لازم

کره  
سیر  
آرد سفید  
شیر  
خردل  
پنیر پارمزان  
نمک و فلفل

## طرز تهیه :

جهت تهیه مرغ سوخاری با سس مخصوص ابتدا سینه مرغ را با نمک ، فلفل و پودر پیاز و پودر سیر طعم دار کنید . مرغ های طعم دار را با کمک بیفکوب پهن کنید . در مرحله بعد روی مرغ یک لایه پنیر گودا و یک لایه ژامبون و در آخر یک لایه پنیر قرار دهید . مرغ را رول کرده و ۳۰ دقیقه در یخچال قرار دهید . سپس مرغ های رول شده را به ترتیب در آرد سفید ، تخم مرغ و آرد سوخاری آغشته کنید . و در مرحله آخر مرغ ها را در روغن فراوان سرخ کنید . جهت تهیه سس مخصوص ابتدا کره را درون ماهیتابه ریخته تا ذوب شود سپس سیر له شده و آرد سفید را اضافه نمایید و تفت دهید تا آرد از خامی در بیاید . شیر را نیز افزوده و سپس خردل و نمک و فلفل و پنیر پارمزان را نیز اضافه نمایید. سس را تا زمانی که غلیظ شود تفت دهید . مرغ سوخاری را همراه با سس مخصوص میل نمایید . [aiovg\_video id=۶۳۴۳]