

# طرز تهیه مرغ طعم دار آسان

مرغ طعم دار آسان یک غذای فرنگی لذیذ و بسیار آسان است که به راحتی قابل طبخ 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	ران مرغ
۱ قاشق غذاخوری	زنجبیل تازه رنده شده
۵ عدد	فلفل خشک شده سبز یا قرمز
۱/۴ پیمانه	سرکه برنج
۱ پیمانه	سرکه سفید
۱/۴ پیمانه	سس سویا
۱ پیمانه	آرد سفید
۱ قاشق غذاخوری	شکر
۱ قاشق غذاخوری	نشاسته ذرت
۲ حبه	سیر
به مقدار لازم	روغن
به مقدار لازم	نمک و فلفل

## طرز تهیه :

جهت تهیه مرغ طعم دار آسان ابتدا ران مرغ را فیله و خورد کنید . سپس مرغ فیله شده را همراه با مقداری سرکه برنج و سس سویا طعم دار کرده و روی آن را به مدت ۳۰ دقیقه بپوشانید تا استراحت کند . سپس ۱ پیمانه آرد را با مقداری نمک و فلفل مخلوط کرده و مرغ های طعم دار شده را درون آن بریزید . تمام مرغ باید آغشته به آرد شود . مرغ های آغشته به آرد را در روغن فراوان سرخ نمایید و کنار بگذارید . در ماهیتابه ای جداگانه مقداری روغن ریخته و سیر له شده و زنجبیل را همراه با فلفل خشک درون روغن بریزید . مقداری سرکه سفید، سس سویا و شکر را درون ماهیتابه ریخته و با مواد موجود مخلوط میکنیم . در مرحله بعد ۱ قاشق غذاخوری نشاسته ذرت را با مقدار کمی آب رقیق کرده و به مواد می افزاییم . اجازه دهید کمی غلیظ شود و در

مرحله آخر مرغ های از قبل آماده شده را ریخته و هم میزنیم. باید مرغ کاملا با مواد مخلوط و طعم دار شود. سپس در کنار برنج میل نمایید.

[aiovg\_video id=۶۳۴۱]