

طرز تهیه خورش ته بریان گیلانی

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 جهت تهیه خوراک ته بریان گیلانی :

۱ عدد	پیاز
۴ تکه	مرغ
۳ عدد	تخم مرغ
به میزان لازم	آب نارنج یا لیمو
۲ قاشق سوپخوری	رب گوجه فرنگی
۳ قاشق سوپخوری	آرد برنج
۳ تا ۴ عدد	بادمجان
دو لیوان	آب
به میزان لازم	نمک و فلفل
۲ قاشق سوپخوری	روغن

طرز تهیه ته بریان گیلانی :

جهت تهیه ته بریان گیلانی ابتدا پیاز را نگینی خرد کرده و با کمی روغن تفت میدهم. سپس مرغها را در ماهیتابه ای دیگر سرخ میکنیم. در این مرحله مرغ سرخ شده را به پیازهای سرخ شده اضافه میکنیم و مقداری نمک و فلفل را همراه با ۲ لیوان آب به آن اضافه مینماییم تا مرغها بپزد. در مرحله بعد بادمجانها را پوست گرفته و و جداگانه سرخ کنید و کنار بگذارید. سپس روغن را در یک ظرف کوچک بریزید و آرد برنج را در آن کمی تفت دهید تا بوی خامی آن گرفته شود. رب گوجه فرنگی، آب لیمو و کمی آب را به آرد اضافه و مخلوط نمایید سپس همه ی مواد را به مرغها اضافه کنید. تخم مرغها را در یک ظرف هم بزنید تا کاملا مخلوط شوند و در مرحله آخر به مرغها اضافه کنید. بعد از اینکه تخم مرغ خودش را گرفت غذا را همراه با برنج و بادمجانهای سرخ شده سرو کنید.

نکات طلایی طبخ بهتر ته بریان :

در صورت تمایل میتوانید گوجه را حلقه زده و مانند بادمجان سرخ کنید و در کنار این غذا میل نمایید اضافه کردن مقداری سبزی معطر طعم مطلوبی غذای شما میدهد.