

# طرز تهیه واویشکای مرغ

واویشکای مرغ یکی از معروفترین خوراکیهای شمالی هست. واویشکا اسمش روسی هست و بعد از حمله روسها توی جنگ جهانی دوم و اومدنشون به شمال این غذا هم به اسم واویشکا نامگذاری شد. 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 واویشکای مرغ :

سینه مرغ	یک عدد (حدود ۳۰۰ گرم)
پیاز بزرگ خلالی شده	یک عدد
فلفل دلمه ای خرد شده	نصف یک عدد
گوجه فرنگی خرد شده	یک عدد
فلفل سبز قلمی خرد شده	۳ عدد
زعفران	مقداری
آب لیمو ترش تازه	به میزان لازم
نمک ، فلفل و روغن	به میزان لازم

## طرز تهیه واویشکای مرغ :

سینه مرغ را ۲ سانتی خرد کنید. پیازهای خلالی را در روغن تفت دهید . سبک که شد مرغ را اضافه کنید و بگذارید سرخ شود. فلفل قلمی را اضافه کنید و کمی تفت دهید. فلفل دلمه ای، گوجه فرنگی، نمک، فلفل و زعفران را اضافه کنید و در آخر آب لیمو را برای طعم دار کردن بزنید. حرارت را خاموش کنید . غذا را در ظرف بکشید و سرو نمایید .

## نکات طلایی پخت واویشکای مرغ

واویشکای مرغ جزو خوراک - مرغ و پرند می باشد زمان آماده سازی مواد اولیه و مایحتاج آن حدودا ۱۵ دقیقه و زمان پخت و انتظار آن در حدود ۴۰ دقیقه می باشد . واویشکای مرغ را می توانید در وعده نهار - شام - سرو کنید . همچنین میتوان در ماه رمضان به عنوان افطار - میل کرد . در صورت تمایل میتوانید مقداری گردوی آسیاب شده به مخلوط واویشکا اضافه نمایید. گوجه و فلفل دلمه جزء موادی هستند که میتوانید حذف نمایید. در صورت در دسترس نداشتن آبلیمو از آ غوره یا آب نارنج استفاده نمایید میتوانید در مرحله آخرگوجه را به صورت حلقه شده روی واویشکا قرار دهید و درب ظرف را حدود ۱۰ دقیقه با ن کنید تا گوجه بپزد. مقداری جعفری خورد شده میتواند طعم مطلوب تری به این غذا بدهد . توجه نمایید مقدار مواد اولیه و دستور تهیه برای ۳ نفر مناسب میباشد. نوش جان