

طرز تهیه برنج گنبدی و مرغ

برنج و مرغ گنبدی از آن دسته غذاهایی است که طرفداران بسیاری دارد. پیشنهاد میکنیم یکبار هم که شده این غذا را با انواع [برنج ایرانی](#) مثل [برنج هاشمی](#) و [برنج صدری](#) میل بفرمایید.

مواد لازم :

۴ پیمانه	برنج
۱/۴ پیمانه	شکر
۱/۲ پیمانه	سس سویا
۲ عدد	ران مرغ
۱ عدد	هویج
۱ عدد	پیاز
۱ عدد	لفل دلمه ای
به مقدار لازم	نمک و فلفل
۱ شاخه	کلم بروکلی
به مقدار لازم	روغن
به مقدار لازم	روغن کنجد
۲ قاشق غذاخوری	سیر له شده
۲ قاشق غذاخوری	زنجبیل
۶ عدد	تخم مرغ
۲ عدد	پیازچه
۳ قاشق غذاخوری	سس سویا
به مقدار لازم	کنجد

طرز تهیه :

جهت تهیه برنج گنبدی با مرغ ابتدا شکر و سس سویا را مخلوط نمایید. ران مرغ را خرد کرده و مقداری از سس از قبل آماده شده را با مرغ مخلوط کنید، سپس رویش را پوشانده و در یخچال قرار میدهیم تا استراحت کند. هویج، پیاز و فلفل دلمه ای را ریز خرد کرده و در ماهیتابه ی از قبل داغ شده تفت دهید. نمک و فلفل را اضافه مینماییم. در مرحله بعد نخود فرنگی و کلم بروکلی خورد شده را درون ماهیتابه میریزیم و مجدد تفت میدهیم تا از خامی در بیایند. در ماهیتابه ای دیگر مقداری روغن ریخته و سیر له شده و زنجبیل را سرخ میکنیم و برنج از قبل پخته شده را اضافه میکنیم. در این مرحله میتوانید به دو صورت عمل کنید یا اینکه در همان ماهیتابه تخم مرغ هارا سرخ کنید و یا اینکه در ظرفی جداگانه تخم مرغ را رخ و با برنج مخلوط

نمایید. زمانیکه تخم مرغ کاملا پخته شد با برنج مخلوط میکنیم و در مرحله آخر سبزیجات از قبل تهیه شده را با برنج مخلوط میکنیم. برنج و مواد مخلوط شده را در قالب از قبل چرب شده میریزیم و رویش را میپوشانیم. مرغ را در روغن سرخ میکنیم و مابقی سس از قبل آماده شده را روی مرغ میریزیم تا مرغ پخته شود. کنگد را اضافه و بعد از اینکه مرغ پخته شد حرارت را خاموش میکنیم. برنج را از قالب خارج کرده و با مرغ تزیین و میل میکنیم. [aiovg_video]

[id=۵۲۱۳