

طرز تهیه خورش فسنجان مجلسی با مرغ

خورش فسنجان مجلسی به دلیل رنگ و طعم خاصی که دارد بسیار دلپذیر تر از خورش فسنجان معمولی است و به راحتی در دل مهمان ها می نشیند. طرز خورش فسنجان محلی با خورش فسنجان عادی تفاوت هایی دارد و به همین دلیل است که از این نوع خورش بیشتر در مجالس استفاده می شود و در بسیاری از رستوران ها نیز شما این خورش را در منوی غذایی رستوران مشاهده می کنید.

مواد مورد نیاز برای تهیه خورش فسنجان مجلسی:

نیم کیلو گردوی آسیاب شده
مقداری روغن
ادویه به میزان دلخواه
رب انار به میزان کافی (بستگی به میزان ترش بودن رب انار شما دارد)
یک کیلو گرم گوشت سینه مرغ
مقداری زعفران

طرز تهیه خورش فسنجان مجلسی:

1. گردوها را به خوبی آسیاب کنید (نه تا حدی که روغن آن در بیاید)
2. حال این گردوی آسیاب شده را به همراه مقدار کمی روغن درون یک ظرف بریزید و بر روی شعله متوسط قرار دهید تا به خوبی تفت داده شود.
3. بعد از آن به فاصله های کوتاه آب سرد به این مخلوط اضافه کنید تا روغن آن به خوبی در بیاید. (خوش مزگی و خوش رنگ بودن این خورش به زمانی است که گردو را می پزید، هر چه گردو بیشتر بر روی شعله بماند این خورش نیز خوش طعم تر می شود.)
4. بعد از دو الی سه ساعت می توانید ادویه های مورد علاقتان را به میزان دلخواه به این خورش اضافه کنید تا رنگ و بوی این خورش را تحت تاثیر قرار دهد.
5. در همین مرحله می توانید کمی رب انار نیز به میزان دلخواهتان به خورش اضافه کنید .
6. بعد از آن نیز باید مرغ را سرخ کنید و بعد از سرخ شدن کامل مرغ آن را نیز به خورش اضافه کنید و منتظر جا افتادن خورش فسنجان مجلسی بمانید.

نکاتی مهم برای تهیه خورش فسنجان مجلسی:

برای خوش طعم تر شدن و خوش بو تر شدن خورش فسنجان مجلسی می توانید در پایان به آن کمی زعفران نیز اضافه کنید تا عطر و طعم زعفران تاثیر خود را بر روی این خورش بگذارد.
برای تزئین این خورش می توانید فیله های مرغ را به صورت لوله ای در بیاورید و به کمک خلال دندان آن را ثابت نگه دارید و بر روی خورش قرار دهید.
برای تزئین همچنین می توانید از دانه های قرمز انار نیز استفاده کنید، این دانه ها علاوه بر تزئین می تواند در هنگام میل کردن غذا نیز طعم خاصی را برای شما به ارمغان بیاورد.
برای بهتر پخته شدن غذا می توانید بعد از اضافه کردن مرغ کمی آب سرد نیز به خورش اضافه کنید.

منبع: برترین ها

Source URL: <https://www.otaghkhabar24.com/news/170236>