

مرغ پرتقالی



مواد لازم:

- مرغ (ران یا سینه)، سه‌تکه
- آب پرتقال، دو لیوان
- پیاز، یک عدد
- شکر حدود، یک قاشق غذاخوری
- نمک، فلفل سیاه، زردچوبه و روغن، به مقدار لازم
- زعفران حل شدن در آب، دو قاشق غذاخوری

طرز تهیه:

○ پیاز را نگینی ریز خرد کنید و در روغن کمی تفت دهید. ○ نمک و زردچوبه را به پیازداغ اضافه کنید تا خوش‌رنگ شود و طعم پیازها خوب شود. ○ تکه‌های مرغ را روی پیاز طلایی‌شده بچینید و در ظرفتان را بگذارید تا با شعله کم، مرغ‌ها هم پخته و هم سرخ شوند. ○ وقتی دو طرف مرغ‌ها سرخ شد، فلفل، آب پرتقال و زعفران را به آن‌ها اضافه کنید و دوباره در ظرف را بگذارید تا خوب بپزند و سس پرتقالی مرغ غلیظ شود.

مرغ پرتقالی شما آماده است. نوش جان!



سالاد لیبو



مواد لازم:

○ خیار شور خردشده، یک پیمانه ○ لویاچیتی پخته شده، یک پیمانه ○ سیب زمینی خردشده و پخته، یک پیمانه ○ هویج خردشده و پخته، نصف پیمانه ○ لیبو پخته شده، سه عدد ○ کاهو، یک عدد کوچک ○ سس مایونز، نمک و فلفل، سرکه سفید و آبلیمو، به میزان لازم

طرز تهیه:

○ ابتدا سیب زمینی و هویج را مکعبی خرد کنید و با آب کم بگذارید تا بپزند. لیبو را بعد از پخته شدن به شکل مکعبی خرد کنید. ○ حالا همه مواد را (به جز لیبو) در ظرفی بریزید و با نمک، فلفل، سرکه و آبلیمو خوب با سس مایونز مخلوط کنید. ○ بعد از اینکه مواد خوب مخلوط شدند، لیبو را به آن‌ها اضافه کنید. اگر از ابتدا لیبو را با بقیه مواد مخلوط کنید، رنگ لیبو به تمام مواد غالب می شود (می توانید به صورت لایه لایه لیبو را اضافه کنید).

سالاد لیبو شما آماده است. نوش جان!