

آشپزخانه پرسون؛

طرز تهیه مرغ لیمویی به روش رستورانی

مرغ لیمویی یک غذای مجلسی هیجان‌انگیز و خوشمزه است که می‌توانید آن را در جمع خانواده و مهمانی‌ها درست کنید. در ضمن این غذای متفاوت را با ادویه‌های مختلف که باب طبع و ذائقه‌تان است، می‌توانید درست کنید.

به گزارش سایت خبری پرسون، مرغ لیمویی یک غذای مجلسی هیجان‌انگیز و خوشمزه است که می‌توانید آن را در جمع خانواده و مهمانی‌ها درست کنید. در ضمن این غذای متفاوت را با ادویه‌های مختلف که باب طبع و ذائقه‌تان است، می‌توانید درست کنید. اما برای اینکه این غذای اصلی لذیذ را به بهترین نحو بپزید، باید یک‌سری جزئیات را رعایت کنید که ما در این مطلب، فوت و فن های طرز تهیه مرغ لیمویی آبدار را به شما آموزش خواهیم داد. ولی برای راحتی کارتان، ۲ طرز تهیه آن را یعنی مرغ لیمویی در قابلمه یا بدون فر و در فر را، یادتان می‌دهیم تا با هر امکاناتی که دارید، بتوانید مرغ لیمویی را درست کنید. با ما همراه باشید.

مواد لازم

مرغ: ۷۰۰ گرم

پوست لیمو: ۳ قاشق چای‌خوری

روغن زیتون: ۲ قاشق سوپ‌خوری

خردل: ۱ قاشق سوپ‌خوری

کره: ۱ قاشق سوپ‌خوری

آرد: ۱ قاشق سوپ‌خوری

برگ ریحان: ۱ قاشق غذاخوری

پودر آویشن: ۲/۱ قاشق چای‌خوری

نمک: ۴/۱ قاشق چای‌خوری

آبلیمو: ۴/۱ لیوان دسته‌دار فرانسوی

سیر: ۲ حبه

عصاره مرغ: ۱ و ۲/۱ لیوان دسته‌دار فرانسوی

طرز تهیه

مرحله اول: پیش از هر چیز، فر را روشن و روی دمای ۲۰۰ درجه سانتیگراد تنظیم کنید تا گرم شود.

در یک ظرف ۱ قاشق چای‌خوری پوست لیمو، ۱ قاشق سوپ‌خوری روغن زیتون، خردل، ریحان، آویشن و نمک را با هم مخلوط کنید. مرغ‌ها را به مخلوط به دست‌آمده آغشته کنید، به طوری که کل مرغ را بپوشاند. روی مرغ‌ها را با سلفون ببوشانید و ۱ تا ۲ ساعت در یخچال استراحت دهید.

مرحله دوم: یک تابه را روی حرارت قرار دهید و بقیه روغن زیتون را در آن بریزید تا گرم شود. سیرها را له کنید و در تابه بریزید. اجازه دهید کمی سرخ شوند و بوی عطر آنها بلند شود. سیر را دور بریزید چون فقط به روغن زیتونی نیاز دارید که بوی سیر بدهد. مرغ‌های آغشته به مواد را در تابه سرخ کنید تا وقتی که پوستشان طلایی شود. این کار را برای دو طرف مرغ انجام دهید.

مرحله سوم: در یک سینی فر ۲ قاشق چای‌خوری پوست لیموی باقیمانده را با آبلیمو و عصاره مرغ مخلوط کنید. مرغ‌های سرخ شده را در سینی قرار دهید. سینی را به مدت ۳۰ دقیقه در فر قرار دهید. سپس از فر بیرون بیاورید و مرغ‌ها را در یک بشقاب قرار دهید ولی عصاره را دور نریزید.

مرحله چهارم: عصاره را در یک تابه بریزید و روی حرارت قرار دهید تا زمانی که بجوشد. آرد و کره را اضافه کنید. وقتی سس غلیظ شد، حرارت را قطع کنید. سس را روی مرغ‌ها بریزید و با برش‌های لیمو تزیین کنید.

طرز تهیه مرغ لیمویی بدون فر

مرحله اول: برای طرز تهیه مرغ لیمویی در قابلمه، روغن زیتون را در یک تابه بریزید و روی حرارت ملایم بگذارید. بعد از گرم شدن، مرغ‌ها را به تابه اضافه کنید و دو طرف آنها را سرخ کنید.

در یک قابلمه آرد ذرت بریزید و روی حرارت تفت دهید تا طعم خام آن گرفته شود. لازم نیست آرد تغییر رنگ بدهد. عصاره مرغ را با نمک، آبلیمو و فلفل به آرد داخل قابلمه اضافه کنید و مواد را به هم بزنید تا یکدست شوند.

مرحله دوم: بعد از اینکه مواد غلیظ شدند، مرغ‌ها را اضافه کنید. جعفری یا ریحان ساطوری شده را اضافه کنید. می‌توانید از سبزی خشک هم استفاده کنید. در قابلمه را بگذارید و حرارت را ملایم کنید. ۱۰ دقیقه بعد، یک لیمو را برش بزنید و به مواد داخل قابلمه اضافه کنید.

۱۰ دقیقه دیگر صبر کنید مرغ‌تان نرم بشود و کاملاً بپزد. حواستان باشد که برش‌های لیمو برای مدت زمان طولانی نپزد، چون طعم آن تلخ خواهد شد. پس از اینکه مرغ لیمویی‌تان پخت، آن را در ظرف مناسب سرو کنید.

فوت و فن‌های طرز تهیه مرغ لیمویی

در طرز تهیه مرغ لیمویی در فر می‌توانید از فیله (سینه بدون استخوان)، ران، کتف یا بال مرغ استفاده کرد. فقط به یاد داشته باشید ران و بال مرغ در نهایت آبدارتر خواهند بود.

بهتر است پوست مرغ را تا آخرین مرحله جدا نکنید.

بهتر است بعد از ۲۰ دقیقه از ماندن مرغ‌ها در فر، در آن را باز کنید و از مایه‌ای که در کف سینی جمع شده است روی مرغ‌ها بریزید تا خشک نشوند.

مرغ لیمویی را می‌توانید با برنج و سالاد سرو کنید و در کنار آن سیب زمینی سرخ کرده قرار دهید.