

یک وعده خوشمزه و لذیذ و سریع

خوراک مرغ و پنیر یک غذای خوشمزه و بسیار لذیذ است که خیلی زود آماده می‌شود و از ترکیب مرغ پخته با پنیر پیتزا، پنیر خامه‌ای، ذرت و... تهیه می‌شود.

به گزارش سایت خبری پرسون، دنیای آشپزی دنیایی متنوع از طعم‌ها و مزه‌هاست که با داشتن ذوق و سلیقه و دانستن طعم مواد می‌توانید غذاهای خوشمزه با طعم‌های و مزه‌های جدیدی خلق کنید. همه غذاهای خوشمزه و مشهور دنیا حاصل ذوق و سلیقه آشپزهایی بودند که دست به ابتکار زدند و از ترکیب مزه‌های جدید نترسیدند. در دنیای امروز معمولا فرصت کافی برای آشپزی نیست و خانم‌ها و آقایان همیشه دنبال پخت غذاهایی آسان هستند که به راحتی و ظرف زمان کمی بتوانند آن‌ها را آماده کنند. دست بر قضا این غذاها بسیار هم پرطرفدار هستند. خوراک مرغ و پنیر یکی از همین غذاهای خوشمزه و فوری امروزی است که قطعا حاصل ذوق و سلیقه یک آشپز ماهر است. این غذا در مدت زمان کوتاهی آماده می‌شود و مواد مورد نیاز آن معمولا در خانه موجود است. اگر شما هم به دنبال درست کردن یک غذای ساده و فوری برای خانواده هستید، حتما در ادامه این مطلب با ما همراه باشید تا با هم این خوراک مرغ و پنیر خوشمزه را تهیه کنیم.

مواد لازم

سینه مرغ پخته: ۱ عدد
پنیر پیتزا: ۱ لیوان
سس مایونز: ۲ قاشق غذاخوری
سس تند یا سس کچاپ ساده: ۲ قاشق غذاخوری
سیر: ۱ حبه
پنیر خامه‌ای: ۳ قاشق غذاخوری
ذرت: ۱ لیوان
آبلیمو: ۲ قاشق غذاخوری
نمک، فلفل سیاه و قرمز، پاپریکا و آویشن: به میزان لازم
جعفری خرد شده: ۲ قاشق غذاخوری
گوجه فرنگی: ۱ عدد

طرز تهیه

برای درست کردن این خوراک مرغ و پنیر خوشمزه اول باید سس خوراک را آماده کنید. به این ترتیب که سس تند یا سس کچاپ را همراه با سس مایونز، آبلیمو، سیر رنده شده، نمک، فلفل سیاه و قرمز، آویشن و پاپریکا داخل یک کاسه بزرگ بریزید و خوب هم بزنید تا مواد با هم مخلوط شوند. حالا پنیر خامه‌ای را به این ترکیب اضافه کنید و بعد پنیر پیتزا رنده شده و بعد از آن ذرت و بعد سینه مرغ پخته و ریش‌ریش شده را به کاسه مواد اضافه کنید و با یک قاشق همه را خوب هم بزنید تا مواد خوراک کاملا با هم مخلوط شوند. مواد آماده را داخل یک قالب یا ظرف پیرکس که کفش را از قبل چرب کرده‌اید، بریزید و روی مواد کمی پنیر پیتزا و جعفری خرد شده بریزید و چند حلقه گوجه فرنگی بچینید. حالا ظرف خوراک را داخل فر ۱۸۰ درجه که از قبل گرم کرده‌اید، به مدت ۲۰ دقیقه بگذارید تا بپزد.

نکات تکمیلی

۱ - این غذا را می‌توانید بدون پختن داخل فر به صورت دیپ همراه با نان تست یا هر نوع نان پیتا سرو کنید. اگر می‌خواهید این غذا را به صورت دیپ تهیه کنید، بهتر است به جای پنیر پیتزا از پنیر پارمسان استفاده کنید.
۲ - برای پخت این غذا می‌توانید به جای ذرت به دلخواه از هویج پخته و یا نخود فرنگی استفاده کنید. اگر از ذرت استفاده می‌کنید، بهتر است نوع ذرت مکزیکی باشد که خیلی نرم است. ذرت یکی از دانه‌های خوراکی بسیار خوشمزه و پر طرفدار است که در آشپزی کاربرد زیادی دارد. از دانه ذرت برای تهیه انواع سالاد سبزیجات، سوپ‌ها، خوراک مرغ، خورش، ماکارانی، فینگرفودها، سالاد الویه و سالاد ماکارانی و حتی در ترشی‌ها استفاده می‌شود. ما معمولا ذرت را به صورت قوطی‌های کنسرو از فروشگاه مواد غذایی یا به صورت منجمد و نیم‌پز از فروشگاه‌های سبزیجات تهیه می‌کنیم. اگر برای تهیه ذرت از خود بلال استفاده می‌کنید، باید بدانید که بهترین بلال برای تهیه ذرت، بلال‌های معروف به ذرت مکزیکی هستند که در مغازه‌های تره‌بار

موجودند. بلال ذرت مکزیکی دارای دانه‌های درشت؛ شفاف و بسیار نرم و شیرین است که برای تهیه سالاد و استفاده در انواع غذا مناسب هستند. دانه‌های این نوع بلال به رنگ زرد روشن هستند و تیره نمی‌شوند.

۳ - اگر سس تند دوست ندارید، می‌توانید به جای سس تند از سس کچاپ ساده استفاده کنید.

۴ - به جای پنیر پیتزای رنده شده می‌توانید از پنیر چدار هم استفاده کنید.