

کوردن بلو

مواد لازم:

سینه مرغ یاران بی استخوان به تعداد دلخواه

ژامبون چند ورق

پنیر تست چند ورق

قارچ چند عدد

فلفل دلمه ۱ عدد

آرد معمولی

آرد سوخاری

سفیده تخم مرغ

طرز تهیه:

سینه های مرغ را کمی کوبیده لای دو نایلون تا پهن شود. سپس روی هر کدام را با کمی نمک و فلفل و پودر سیر مزه دار کنید.

سپس روی هر کدام یک ورق ژامبون و یک ورق پنیر و روی آن کمی قارچ و فلفل بگذارید و با دقت رول کنید و آخرش را با یکی دو تا خلال فیکس کنید.

بعد در آرد معمولی بغلتانید و در سفیده بزنید و در آخر در آرد سوخاری زده و در روغن شناور سرخ کنید.

کیک مرغ

مواد لازم:

۱ عدد سینه مرغ یاران

۱۵۰ گرم ژامبون مرغ

۲۵۰ گرم پیازچه

۱۵۰ گرم گردو خرد شده

نان تست به مقدار لازم

ماست یک سوم سس مایونز مصرفی

سس مایونز به مقدار لازم

۵۰ گرم خامه

دستور پخت:

برای پخت کیک مرغ ابتدا سینه مرغ را با پیاز و نمک و فلفل و کمی آب لیمو بپزید و آنرا ریشه ریشه کنید. پیازچه ها را شسته و ریز به صورت حلقه حلقه خرد کنید، حالا سس مایونز و ماست و خامه را با هم مخلوط کنید، بهتر است که این سس در چند مرحله و به اندازه کم درست کنید چون میزان مصرفی سس بستگی به مواد شما دارد که چقدر سس جذب کند. گردو را ریز خرد کنید، ژامبون مرغ را هم ریز خرد کنید. حالا همه مواد خرد شده را باهم داخل آسیاب بریزید، و آسیاب کرده و خوب مخلوط کنید. سس را به نسبت یک به سه ماست و سس به مواد اضافه کنید تا مایه کیک مرغ به صورت نرم در بیاید.

نان های تست را یک ردیف منظم کف ظرف بچینید، حالا از مواد کیک مرغ که آماده کرده اید یک لایه دو سانتی روی نان ها بمالید، وقتی تمام سطح نان تست ها را با مایه کیک مرغ پوشانید حالا یک لایه دیگر نان روی آن به همان ترتیب قرار دهید، و باز هم روی آن را با مواد بپوشانید، دوباره روی مواد را با نان بپوشانید.

بهتر است که کیک مرغ همین دو طبقه باشد، روی لایه آخر و دیواره اطراف را با سس مایونز بپوشانید، برای رنگی کردن لایه روی کیک می توانید از آب هویج، آب لبو، سس گوجه فرنگی استفاده کنید.

حالا دیواره های اطراف کیک را با کاهوی ریز خرد شده یا همان پیازچه های خرد شده تزئین کنید، روی کیک را هم با سلیقه خودتان با پودر گردو یا پیازچه و یا هر مواد دیگری که عطر و طعم کیک را تغییر ندهد می توانید تزئین کنید. کیک مرغ را برای مدت ۲ ساعت در یخچال بگذارید تا خودش را بگیرد.

www.Qompoultry.com