

طرز تهیه پیراشکی مرغ، از صفر تا صد

پیراشکی، یکی از غذاهای کم کالری و خوشمزه و پرتطرفدار است که اغلب به عنوان پیش غذا در مهمانی‌ها یا یک میان وعده عصرانه در طول روز مصرف می‌شود. عمده دلیل محبوبیت پیراشکی تنوع بالایی است که این غذا دارد، از جمله طعم‌های پیراشکی می‌توان به پیراشکی کالباس، پیراشکی پنیری، پیراشکی گوشت، پیراشکی سویا، پیراشکی مرغ و جعفری و نظیر این‌ها اشاره کرد. تهیه این غذا پیچیدگی چندانی ندارد و با دانستن چند نکته می‌توانید به راحتی این فینگرفود محبوب را آماده کنید؛ در ادامه با طرز تهیه پیراشکی مرغ مرحله به مرحله در مجله غنچه همراه ما باشید.

مواد لازم برای تهیه پیراشکی مرغ

- سینه مرغ: ۱ عدد
- قارچ: ۱۰۰ گرم
- پیاز: ۱ عدد متوسط
- سوسیس (اختیاری): ۱ عدد
- فلفل دلمه‌ای: نصف یک عدد
- سیر: ۱ حبه
- رب: ۱ قاشق غذاخوری
- چاشنی: زردچوبه، نمک، فلفل سیاه به مقدار لازم
- خمیر پیراشکی: به مقدار لازم
- روغن سرخ کردنی : به مقدار کافی



طرز تهیه پیراشکی مرغ

- در گام اول تهیه پیراشکی مرغ دونفره، پیاز را مربعی خرد کرده و داخل قابلمه بریزید و اجازه دهید همراه با مقداری روغن غنچه حسابی طلایی شود.
- سپس سینه مرغ را داخل قابلمه قرار دهید و مقداری آب، نمک و فلفل سیاه به آن اضافه نمایید و بگذارید تا مرغ کاملاً پخته شود.
- بعد از اینکه مرغ پخته شد آن را از قابلمه خارج و آن را ریش ریش کنید و همراه با یک عدد پیاز و دو قاشق روغن در یک تابه تفت دهید تا طلایی شود. زمانی که رنگ مرغ‌ها تغییر کرد، سوسیس یا کالباس را که از قبل نگینی خرد کرده بودید به گوشت مرغ اضافه

- نمایید. (لازم به ذکر است که اضافه کردن سوسیس و کالباس کاملاً سلیقه‌ای است)
- زمانی که مرغ شما در تابه تفت داده شد، زمان اضافه کردن قارچ و فلفل دلمه‌ای خرد شده می‌رسد. قارچ و فلفل را همراه با یک قاشق رب‌گوجه به مرغ داخل تابه اضافه کنید و ادویه‌های دلخواه (نمک، فلفل و زردچوبه) را به مواد بزنید و حرارت را خاموش کنید.
- حال مواد داخل پیراشکی شما آماده شده و نوبت به پیچیدن خمیر پیراشکی می‌رسد.
- لازم به ذکر است که انتخاب مواد داخل پیراشکی کاملاً سلیقه‌ای است و شما می‌توانید از ترکیب‌های دیگری درون پیراشکی خود استفاده کنید. به عنوان مثال می‌توانید با اضافه کردن پنیر، سیب‌زمینی و قارچ، پیراشکی مرغ و پنیر یا پیراشکی مرغ و سیب‌زمینی و قارچ را تهیه کنید.
- به منظور پیچیدن پیراشکی داخل نان مخصوص آن دو راه وجود دارد که در فیلم طرز تهیه پیراشکی مرغ، شیوه صحیح پیچیدن آن را توضیح خواهیم داد. راه اول اینکه شما خمیر مخصوص پیراشکی آماده را خریداری کنید و تنها مواد آماده شده را داخل آن بچپید و آن را داخل روغن غنچه قرار دهید. روش دوم هم به این صورت است که شما می‌توانید از ابتدا خمیر پیراشکی را درست کنید. در ادامه طرز تهیه پیراشکی مرغ با خمیر جادویی را توضیح می‌دهیم.



طرز تهیه خمیر پیراشکی مرغ

- برای درست کردن خمیر پیراشکی می‌بایست در ابتدا ۲ لیوان آرد، شکر، نمک و خمیر مایه را داخل ظرفی مخلوط نمایید.
- سپس یک عدد تخم مرغ و یک کاسه ماست به ترکیب آرد اضافه کنید. کمی مواد را هم بزنید و به ترتیب روغن و آب ولرم را به آرد اضافه نمایید و تا جایی که مواد حالت خمیری به خود بگیرند آن‌ها را هم بزنید.
- در مرحله بعدی طرز تهیه پیراشکی مرغ با خمیر نانوائی، کم‌کم آرد را به مواد اضافه کنید و با دست به خوبی آن‌ها را مخلوط کنید تا یک خمیر نرم و یک دست داشته باشید. سعی کنید آرد زیادی اضافه نکنید، چراکه کیفیت خمیرتان پایین می‌آید. حدود ده دقیقه مواد را ورز دهید تا یک خمیر حسابی بدست بیاورید.
- در گام آخر خمیر را با وردنه صاف کنید، طوری که ضخامت آن کمتر از ۰٫۵ سانت شود. حال می‌توانید با قالب دلخواه‌تان خمیر را جدا نمایید و برای تهیه پیراشکی مرغ استفاده کنید.

توجه: مدت زمان حدودی برای آماده‌سازی مواد اولیه پیراشکی مرغ ۱ ساعت و مدت زمان پخت آن حدود ۱۰ دقیقه است. (یعنی از زمانی که شما مواد را داخل خمیر می‌پیچید تا زمانی که بخواهید آن‌ها را داخل روغن سرخ کنید، کمتر از ۱۰ دقیقه زمان نیاز است.)

نکات تکمیلی در تهیه پیراشکی مرغ

- اگر می‌خواهید از روغن کمتری استفاده کنید، می‌توانید این پیراشکی را در تستر درست کنید. برای طرز تهیه پیراشکی مرغ داخل تستر، کافی است کف سینی تستر را کمی چرب کنید و پیراشکی‌ها را برای ۱۰ الی ۱۵ دقیقه در توستر قرار دهید تا آماده شوند.
- شما می‌توانید این پیراشکی را به شکل‌های مختلف سرو کنید، به عنوان مثال می‌توانید خمیر را در زیر قرار داده و مواد پیراشکی را روی آن بریزید و آن را در فر بپزید. به این ترتیب، پیتزا پیراشکی مرغ تهیه کرده‌اید.