ته چین مرغ

[ته چین مرغ](https://parsiday.com/831-chicken-tah-chin/) یکی از مجلسی ترین غذاهای پلویی ایرانی محسوب می شود که در مجالس و مهمانی های مهم از آن استفاده می شود. ته چین مرغ قالبی را می توانید در مهمانی های مهم خود به صورت تکه ای به عنوان پیش غذا هم سرو کنید.

با مقدار موادی که در این دستور آشپزی قرار گرفته است می توانید برای ۴ نفر ته چین مرغ تهیه کنید. در صورتی که می خواهید مقدار کمتر یا بیشتری ته چین مرغ تهیه کنید کافیست مقدار مواد را ضرب یا تقسیم کنید. با [آموزش آشپزی](https://parsiday.com/cat/cooking/cook/) ته چین مرغ با [پارسی دی](https://parsiday.com/)همراه باشید.

مواد لازم برای ۴ نفر

مواد لارم ته چین مرغ

* برنج ۳ پیمانه
* سینه مرغ کامل ۱ عدد
* زرده تخم مرغ ۲ عدد
* گلاب ۱ فنجان
* پیاز متوسط ۱ عدد
* ماست چکیده ۱ پیمانه
* کره ۵۰ گرم
* زرشک ۱۰۰ گرم
* روغن مایع به اندازه کافی
* پودر قند ۱ قاشق چایخوری
* زعفران دم کرده ۱ قاشق غذاخوری
* دارچین و خلال پسته به اندازه کافی
* نمک ، فلفل و زردچوبه به اندازه کافی

دستور پخت

طرز تهیه ته چین مرغ

ابتدا سینه مرغ را به همراه چند لیوان آب ، پیاز و مقداری زردچوبه داخل یک قابلمه مناسب بریزید و اجازه دهید مرغ به طور کامل بپزد. پس از اینکه مرغ پخت اجازه دهید کمی سرد شود سپس آنرا به صورت ریش ریش خرد کنید و کنار بگذارید.

در مرحله بعدی برنج را نسبت به نوع آن خیس کنید ، سپس به همراه چند لیوان آب ، نمک و یک قاشق غذاخوری روغن مایع داخل یک قابلمه مناسب بریزید. قابلمه را روی حرارت قرار دهید تا برنج نیم پز شود به صورتی که اطراف دانه های برنج نرم و مغزشان سفت باشد.

پس از اینکه برنج به اندازه کافی نرم شد آنرا آبکشی کنید و کنار بگذارید. در مرحله بعدی یک تابه مناسب روی حرارت قرار دهید و مقداری روغن مایع داخل آن بریزید. پس از اینکه روغن داغ شد مرغ ریش ریش شده را به تابه اضافه کنید.

در ادامه مقداری نمک ، فلفل سیاه و دارچین به مرغ اضافه کنید و چند دقیقه تفت دهید. در این مرحله می توانید در صورت تمایل مقداری زرشک هم به مرغ اضافه کنید. در مرحله بعدی زرشک را به همراه پودر قند با مقداری روغن تفت دهید و کنار بگذارید.

در مرحله بعدی زرده تخم مرغ را به همراه زعفران دم کرده و گلاب داخل یک ظرف جادار و مناسب بریزید و خوب هم بزنید تا بوی زهم تخم مرغ به طور کامل گرفته شود. پس از اینکه تخم مرغ را خوب مخلوط کردید ماست را به آن اضافه کنید.

ماست و تخم مرغ را خوب مخلوط کنید سپس برنج آبکش شده را به مخلوط تخم مرغ و ماست اضافه کنید و با دیگر مواد خوب مخلوط کنید. یک ظرف مناسب برای پخت ته چین انتخاب کنید ( ظرف پیرکس ) و داخل آن را با کمی روغن چرب کنید.

کف ظرف نصف برنج را بریزید سپس آنرا به صورت محکم فشار دهید تا کاملا فشرده شود و به کف قابلمه بچسبد. در ادامه مرغ و زرشک را بریزید و خوب فشار دهید. در لایه آخر باقیمانده برنج را بریزید و با پشت کفگیر آنرا خوب فشار دهید تا کاملا فشرده شود.

در پایان کره را خرد کنید و در قسمت های مختلف برنج بگذارید. روی ظرف پیرکس یک فول نازک بکشید سپس آنرا در فر قرار دهید. برای پخت ته چین باید ته چین را به مدت ۱ ساعت با درجه حرارت ۱۸۰ درجه سانتیگراد در فر قرار دهید تا به طور کامل بپزد.

در پایان ته چین را با زرشک و خلال پسته تزیین کنید سپس سرو کنید. در صورتی که فر در دسترس ندارید می توانید ته چین را در یک قابلمه تفلونی درست کنید. برای این منظور باید ته چین را به مدت ۹۰ دقیقه روی حرارت ملایم قرار دهید تا آماده شود.