

## پیراشکی مرغ و سبزیجات

پیمانه ۱	پیاز
پیمانه ۱	پیازچه
پیمانه ۱	فلفل دلمه ای زرد
پیمانه ۱	فلفل دلمه ای سبز
۱ عدد	سینه مرغ
پیمانه ۱	سس کچاپ
پیمانه ۱	پنیر پارمسان
پیمانه ۱	زیتون
پیمانه ۱	جعفری
۱ بسته	خمیر پیراشکی

۱ ابتدا در یک تابه، روغن، پیاز، پیازچه، فلفل دلمه ای زر و سبز، نمک و فلفل را میریزیم و تفت میدهم

۲ سپس مرغ پخته شده و رشته شده را به آن اضافه کرده و خوب هم میزنیم و پس از آن به آن سس کچاپ را اضافه میکنم و هم میزنیم

۳ سپس به مواد، پنیر پارمسان، زیتون و جعفری اضافه میکنیم و مخلوط میکنیم

۴ کمی از مواد را داخل خمیر پیراشکی میریزیم و مانند فیلم آن را میبندیم، سپس در روغن داغ سرخ میکنیم

۵ پس از خارج کردن پیراشکی ها از روغن، پیراشکی ها را در مخلوط پنیر و جعفری بغلتانید

۶ نوش جان :