

سبز فسنجان مازندرانی

ابتدا پیاز را تفت دهید تا سبک شود، گوشت را به آن اضافه کرده و دوباره تفت دهید بعد از آن گردوی آسیاب شده و بقیه مواد را اضافه کرده تا با هم مخلوط شوند. مقداری آب بریزید تا زمانی که گوشت بپزد.



مواد اولیه:

گوشت گوسفندی با قلم یک کیلوگرم
مغز گردوی آسیاب شده 500 گرم
پیاز یک عدد
سیر با بوته چهار عدد
اسفناج و گشنیز از هر کدام 200 گرم
رب انار یک قاشق غذاخوری
دارچین، نمک و فلفل و روغن به میزان لازم

طرز تهیه:

ابتدا پیاز را تفت دهید تا سبک شود، گوشت را به آن اضافه کرده و دوباره تفت دهید بعد از آن گردوی آسیاب شده و بقیه مواد را اضافه کرده تا با هم مخلوط شوند. مقداری آب بریزید تا زمانی که گوشت بپزد. سبزیها را خرد کرده و در نیم ساعت آخر پخت به خورش اضافه کنید تا زمانی که جا بیفتد.

نکته: بهترین چاشنی برای این غذا، ترشی است و البته این غذا با برنج سرو می شود.