

## خورش اسفناج گیلانی

اسفناج را شسته به اندازه‌های دو سانتی‌متری خرد می‌کنیم. سپس در تابه می‌ریزیم نصف استکان آب و دو قاشق سر پر روغن به آن اضافه کرده و در تابه را می‌گذاریم تا با حرارت ملایم اسفناج پخته شود.



### مواد اولیه:

اسفناج 500 گرم

مرغ چهار تکه

پیاز 250 گرم (دو عدد)

تخم مرغ دو عدد

آبغوره 1/4 پیمانه

روغن، نمک و فلفل به میزان لازم

### طرز تهیه:

اسفناج را شسته به اندازه‌های دو سانتی‌متری خرد می‌کنیم. سپس در تابه می‌ریزیم نصف استکان آب و دو قاشق سر پر روغن به آن اضافه کرده و در تابه را می‌گذاریم تا با حرارت ملایم اسفناج پخته شود. مرغ را تکه‌تکه کرده جداگانه می‌پزیم. پیاز را خلالی درشت خرد کرده با روغن زیاد سرخ می‌کنیم تا پیازها نرم و طلایی شود. تخم‌مرغ‌ها را با چنگال هم می‌زنیم تا کف کند. در تابه روغن ریخته (می‌توانید از روغن پیاز هم استفاده کنید) تخم‌مرغ‌های زده شده را در آن می‌ریزیم تا تخم‌مرغ سرخ شود. همه مواد را همراه نمک، فلفل، آبغوره و یک لیوان آب مرغ در قابلمه می‌ریزیم به مدت 20 دقیقه روی حرارت می‌گذاریم و تا همه مواد به خورد هم بروند و خورش جا بیفتد.