

شوید خولی گیلان

در این غذای محلی استان گیلان می‌توانیم به جای گوشت مرغ از گوشت اردک استفاده کنیم.



مواد اولیه:

پیاز متوسط: دو عدد

مرغ: یک عدد

شوید: 250 گرم

گشنیز و جعفری خرد شده: دو قاشق سوپ‌خوری

تخم‌مرغ: سه عدد

آلوچه خشک: 100 گرم

روغن: به میزان لازم

نمک، فلفل و زردچوبه: به میزان لازم

طرز تهیه:

* ابتدا گوشت مرغ را با یک عدد پیاز که خلالی خرد کرده‌ایم سرخ کرده و وقتی که پیاز طلایی شد سبزی خرد شده را نیز در تابه ریخته و با مواد تفت می‌دهیم.

* پس از این که سبزی کاملاً نرم شد، تخم‌مرغ‌ها را در یک ظرف به حدی می‌زنیم تا سفیده و زرده با هم مخلوط و یک رنگ شوند.

* سپس تخم‌مرغ‌ها را روی مواد در حال سرخ شدن ریخته و وقتی که تخم‌مرغ‌ها کمی بسته شدند آلوچه خشک شسته را (بدون این که از قبل خیسانده باشیم) در مخلوط ریخته و با بقیه مواد سرخ می‌کنیم.

* پس از پنج دقیقه مواد را به همراه دو لیوان آب جوش در قابلمه ریخته و زمانی که مرغ پخته شد نمک، فلفل و زردچوبه را به غذا اضافه می‌کنیم.