

## طرز تهیه غورابیج

غورابیج یک غذای گیلانی است که با مرغ و ماهی قابل تهیه است البته طبخ با ماهی کمی متفاوت میباشد. ما در اینجا طرز تهیه غورابیج با مرغ را به شما آموزش میدهم. پیشنهاد میکنیم یکبار هم که شده این غذا را با انواع [برنج ایرانی](#) مثل [برنج هاشمی](#) و [برنج صدری](#) میل بفرمایید. همچنین می توانید از برنج دودی استفاده کنید. برای [خرید برنج](#) درجه یک [کلیک کنید](#).

### مواد لازم :

۱ عدد	مرغ
۴۰۰ گرم	سبزی معطر شامل (نعناع و گشنیز)
۱۰۰ گرم	برگ چغندر
۵ حبه	سیر
۱ عدد	پیاز
۲ عدد	تخم مرغ
۳ عدد	بادمجان بی دانه
۳ قاشق غذاخوری	آرد برنج
۱ پیمانه	آبغوره
به مقدار لازم	روغن
به مقدار لازم	آب
به مقدار لازم	نمک، فلفل، زردچوبه

### طرز تهیه :

در تهیه خورش غورابیج ابتدا مرغ را تفت میدهم. بعد از اینکه مرغ تفت داده شد، مقداری آب به آن اضافه میکنیم. مرغ را به همراه آب روی حرارت گذاشته و مقداری آبغوره نیز بیافزایید. حرارت را ملایم کرده تا مرغ به آرامی بپزد. سبزی ها را به خوبی پاک کرده و میشوییم و اجازه میدهم آب آن خشک شود. سیر و پیاز را به کمک دست و یا خرد کن ریز خرد کنید و کنار بگذارید. سبزی ها را هم ریز خرد کرده و با سیر و پیاز مخلوط نمایید. مقداری از مخلوط سبزی را به صورت خام درون مرغ در حال پخت بریزید و مابقی سبزی را در ماهیتابه تفت داده و همراه با روغن سرخ کنید. بادمجان هارا پوست گرفته و رنده کنید. سپس به سبزی در حال سرخ اضافه نمایید. آرد برنج را به مرغ افزوده و مرتب هم بزنید تا گلوله نشود. بعد از ۱۰ دقیقه سبزی

های سرخ شده را به مرغ اضافه کرده و با حرارت ملایم اجازه می‌دهیم جا بیوفتد. تخم مرغ ها را در ظرف جداگانه شکسته و مخلوط کنید سپس روی خورشت ریخته و درب قابلمه را کج میگذاریم زمانیکه تخم مرغ ها پخته و سفت شدند غذای ما آماده سرو است.