

طرز تهیه کوکوی برنج

29 مرداد 1403

کوکوی برنج یکی از کوکوهای ساده و خوشمزه است که به راحتی می توانید آنرا در کمترین زمان تهیه کنید.

مواد لازم کوکو برنج برای ۵ نفر

برنج پخته شده : ۲ لیوان
زعفران : ۱ قاشق غذاخوری
تخم مرغ : ۴ عدد
سیب زمینی : ۱ عدد
پیازچه ریز خرد شده : ۶ عدد
پودر سوخاری : ۱ قاشق غذاخوری
نمک ، فلفل سیاه ، زردچوبه و پودر سیر : به اندازه کافی

طرز تهیه کوکوی برنج

مرحله اول: برای تهیه کوکو برنج ابتدا سیب زمینی را با پوست در مقداری آب بپزید. و روی حرارت قرار دهید تا نیم پز شود. در این فاصله برنج پخته شده را له کنید تا به شکل پوره شود.

پیازچه های خرد شده را به برنج پوره شده اضافه کنید و داخل آنها تخم مرغ ها را بشکنید. مواد را کمی هم بزنید و بعد ادویه ها را به همراه پودر سوخاری و زعفران اضافه کنید و خوب هم بزنید.

مرحله دوم: سیب زمینی نیم پز شده را از آب بیرون بیاورید و پوست بکنید. سپس بعد خنک شدن آن را رنده کنید و به بقیه مواد کوکو اضافه کنید.

مرحله سوم:

مواد را با هم مخلوط کنید. تابه ای را روی حرارت کم قرار دهید و مقداری روغن داخل آن بریزید تا داغ شود. از مایه کوکو به اندازه یک نارنگی کوچک بردارید و در کف دست آن را فرم دهید و در روغن بیندازید.

وقتی یک طرف کوکو سرخ شد آن را برگردانید تا طرف دیگر آن هم سرخ شود. سپس کوکو ها را روی دستمال روغن گیر قرار دهید تا روغن اضافه آن گرفته شود.

نکته :

اگر مواد کوکو در حال باز شدن بود میتوانید یک عدد سفیده تخم مرغ را کنار دستتان قرار دهید و هر بار قبل از برداشتن مواد ، دستتان را داخل سفیده فرو ببرید.
این کوکو را با برنجی که از قبل پختید و اضافه آمده هم میتوانید درست کنید.
به مایه کوکو میتوانید زرشک، جعفری و یا گشنیز خرد شده نیز اضافه کنید.
اگر بخواهید کوکو را با قاشق داخل روغن بگذارید باید تخم مرغ بیشتری اضافه کنید تا مایه کوکو شل تر شود.