

چطور با تخم مرغ غذای مجلسی درست کنیم؟

31 شهریور 1403

گاهی اوقات دوستان و آشنایان در دقیقه نود تماس گرفته یا سرزده به خانه تان می آیند. چنین مواقعی آماده کردن غذاهای خاص و ویژه چندان آسان نیست. چون احتمال دارد که مواد لازم را در خانه نداشته باشید و از طرفی بخواهید هنر خود را به نمایش بگذارید.

تدوک مرغ و تخم مرغ

مدت زمان آماده سازی: ۴۵ دقیقه

مدت زمان پخت: ۳۰ دقیقه

تعداد: 4 نفر

مواد لازم:

– سیب زمینی متوسط: ۲ عدد

تخم مرغ: ۴ عدد

پیاز کوچک: یک عدد

مرغ پخته چرخ شده (اختیاری): یک پیمانه

جعفری خردشده: ۱/۴ پیمانه

نمک و فلفل و زرد چوبه و ادویه: به میزان لازم

پودر سوخاری: به میزان لازم

روغن مایع: به میزان لازم

طرز تهیه

1. سیب زمینی ها و تخم مرغ ها را بپزید. بعد از پخت و خنک شدن پوست تخم مرغ ها را بگیرید و کنار بگذارید.

2. سیب زمینی ها را پوست گرفته و در ظرفی مناسب ابتدا با پشت قاشق له کنید. سپس پیاز را ریز رنده و به سیب زمینی ها اضافه کنید.

3. مرغ های پخته و چرخ شده را نیز اضافه کنید. جعفری خرد شده را هم به نمک، فلفل، زردچوبه و ادویه به مواد بیفزایید. ابتدا با قاشق مواد را مخلوط کنید. سپس با دست بدهید تا خمیر یکدست شود برای از بین بردن چسبندگی مواد مقداری پودر سوخاری می توانید اضافه کنید.

4. خمیر را به ۴ قسمت مساوی تقسیم کرده و هر قسمت را در کف دست پهن کنید. درون هرکدام یک عدد تخم مرغ پخته شده بگذارید و سپس خمیر را دور تخم مرغ بپیچید. به همین ترتیب ادامه دهید تا تخم مرغ ها تمام شوند.

5. در نهایت هرکدام از تدوک ها را در پودر سوخاری بغلطانید و درون روغن سرخ کنید. سپس با سبزی و سس های دلخواه سرو کنید.

نکته: می توانید بدون مرغ پخته و تنها با سیب زمینی آبپز و باقی مواد تدوک ها را درست کنید.