

# کوکوی برگ کرفس؛ خوشمزه و مقوی

**کوکو برگ کرفس** یکی از انواع کوکو ها می باشد که بسیار خوشمزه و خوش طعم است. شاید برای شما پیش بیاد برگ های کرفس برایتان زیاد بماند شما با چند قلم مواد می توانید یک کوکوی بسیار خوشمزه و جذاب تهیه کنید عطر و بوی این کوکو فوق العاده می باشد و شما می توانید کنار دیگر غذاهای خود این کوکوی جذاب و راحت را تهیه کنید کوکو برگ کرفس کالری کمی دارد و بسیار مغذی می باشد شما می توانید کنار غذا و یا به تنهایی یک وعده غذایی جذاب به همراه نان و سبزی خوردن تهیه کنید.

## مواد لازم برای تهیه کوکو برگ کرفس

- برگ کرفس خرد شده ۴ مشت
- تخم مرغ ۲ عدد
- سیب زمینی ۱ عدد
- نمک، فلفل سیاه، زردچوبه به مقدار لازم

## مرحله اول: آماده سازی برگ کرفس

ابتدا برگ کرفس را بشورید و بگذارید تا کاملاً خشک شود می توانید روی دستمال نخی بریزید تا خشک شود سپس با چاقو به اندازه دلخواه خرد کنید این به سلیقه شما بستگی دارد می توانید خیلی ریز یا درشت تر خرد کنید.

## مرحله دوم: تهیه مایه کوکو

تخم مرغ ها را داخل کاسه ریخته و هم بزنید تا از لختگی خارج شود سپس سیب زمینی رنده شده را به همراه برگ ها کرفس و ادویه و نمک بریزید مواد را خوب هم بزنید تا یکدست شود.

## مرحله سوم: سرخ کردن کوکو برگ کرفس

داخل یک تابه نجسب مقداری روغن ریخته تا داغ شود سپس مایه کوکو را داخل تابه ریخته و حرارت را ملایم کنید و درب تابه را بگذارید و صبر کنید با حرارت کم کوکو خودش را بگیرد وقتی کوکو خودش را گرفت درب تابه را بردارید و کمی که سرخ شد کوکو را برگردانید و صبر کنید طرف دیگر کوکو نیز سرخ شود نیازی به گذاشتن درب در این مرحله نیست حالا **کوکو** برگ کرفس خوشمزه ما حاضر است. نوش جان