

آموزش تهیه «کلوچه تخم مرغ»

28 مهر 1403

گاهی احتمال دارد که مواد لازم را در خانه نداشته باشید و از طرفی بخواهید هنر خود را به نمایش بگذارید. برای چنین مواردی برخی غذاها با ترکیب تخم مرغ می‌تواند کمک حالتان باشد. چون برخی غذاها را می‌توان با کمترین مواد اما به صورت حرفه‌ای تهیه کرد. تا جایی که غذای رستورانی به نظر بیاید.

کلوچه تخم مرغ به عنوان یکی از غذاهای خاص مهمانی‌ها با تخم مرغ را آموزش داده‌ایم.

کلوچه تخم مرغ

مدت آماده‌سازی: ۲۰ دقیقه

مدت پخت: ۳۵ دقیقه

تعداد: ۱۲ نفر

مواد لازم:

کلم بروکلی، فلفل قرمز، کدو سبز، قارچ خرد شده اختیاری: به میزان لازم

پنیر چدار و کمی پنیر کم‌چرب رنده شده: یک تا ۲ فنجان

پیازچه کمی درشت خرد شده: ۳ ساقه

ادویه: یک تا ۲ قاشق چایخوری

سفیده تخم مرغ: ۱۵ عدد

زرده تخم مرغ: ۱۲ عدد

طرز تهیه:

۱. فر را با حرارت ۳۷۵ درجه فارنهایت یا ۱۹۰ درجه سانتی‌گراد روشن کنید. داخل قالب سیلیکونی ۱۲ عددی را با اسپری چرب کنید یا از قالب‌های مافین استفاده کنید.

۲. مواد سبزی و پنیر رنده شده را در ظرفی با ادویه و نمک ترکیب کنید. تخم مرغ‌ها را کمی زده و به سبزی‌ها اضافه و مخلوط کنید تا جایی که دوسوم قالب پر شود.

۳. مواد را به مدت ۲۵ تا ۳۵ دقیقه در فر قرار دهید. می‌توانید کمی خامه و شیر هم به تخم‌مرغ اضافه کنید و هم بزنید.

۴. می‌توانید کلوچه پخته شده را در یخچال بیش از یک هفته نگه‌دارید. یا در فریزر قرار داده و هنگام مصرف در مایکروویو حدود یک تا ۲ دقیقه گذاشته تا گرم شود.

استفاده از موادی مانند ژامبون، سوسیس سرخ شده و... و. اختیاری است.