طرز تهیه کوکوی کدو سبز خوشمزه و مجلسی

25 مهر 1404

کوکو کدو سبز با ترکیبی از کدوی سبز تازه، تخم مرغ های محلی و ادویه و سبزی های معطر به راحتی شما را به دنیای طعم های و عطرهای پاییز می برد و می توانید آن را به عنوان پیش غذا یا وعده اصلی سرو کنید. با ما همراه باشید.

مواد اولیه

کدو ۳ عدد

پودر سیر نصف قاشق چای خوری

فلفل سیاه نصف قاشق چای خوری

پودر پیاز نصف قاشق چای خوری

نمک ۱ قاشق چای خوری

آرد سوخاری ۱.۵ قاشق

تخم مرغ ۲ عدد

پیازچه ۱ عدد

جعفری کمتر از یک مشت

شوید تازه کمتر از یک مشت

طرز تهیه

ابتدا کدو را پوست بگیرید و رنده کنید. کدوی رنده شده را داخل ماهیتابه بدون رغن بریزید و اجازه دهید رطوبت آن کشیده شود. این کار حدود ۴ تا ۵ دقیقه زمان می برد.

کدوها را داخل یک کاسه شیشه ای بزرگ بریزید و اجازه دهید تا کاملا خنک شود.

بعد از خنک شدن پودر سیر، فلفل سیاه، پودر پیاز، نمک و آرد سوخاری را اضافه کنید.

بعد از مخلوط کردن مواد، تخم مرغ ها را اضافه کنید و خوب یکدست کنید.

ادامه پیازچه، شوید و جعفری تازه را هم خرد و اضافه و مخلوط کنید.

مایع کوکو را داخل روغن بریزید و سرخ کنید.

این کوکو را می توانید لای نان ساندویچی بگذارید و با خیارشور، گوجه و کاهو میل کنید.