

قارچ کوکو درست کنیم

14 فروردین 1404

اگر می‌خواهید برای شام خود غذای نانی خوشمزه و البته پرخاصیت درست کنید، پیشنهاد ما به شما کوکو قارچ است. غذای نانی خوشمزه که در کنار طعم لذیذ، عطر و رنگ و لعاب جذاب دارد.

آماده سازی: ۲۰ دقیقه

پخت: یک ساعت

تعداد : ۴ نفر

مواد لازم:

قارچ: ۳۰۰ گرم

سیب زمینی: ۳ عدد متوسط

پیاز: یک عدد متوسط

تخم مرغ: ۳ عدد

جعفری: ۵۰ گرم

آبلیمو: یک قاشق غذاخوری

آرد سفید: یک قاشق غذاخوری

نمک و فلفل سیاه: به میزان لازم

روغن و زردچوبه: به میزان لازم

طرز تهیه :



۱. در ابتدا سیب زمینی‌ها را به همراه ۲ پیمانه آب و کمی نمک داخل یک قابلمه به مدت ۱۵ تا ۲۰ دقیقه آبپز کنید. بعد آنها را پوست گرفته و رنده کنید.
۲. در ادامه قارچ‌ها را به صورت نگینی خرد کنید و به همراه کمی روغن تفت دهید. بعد آنها را به کاسه حاوی سیب زمینی اضافه کنید.
۳. در ادامه پیاز را رنده کرده و آب آن را گرفته و به کاسه سیب زمینی بیفزایید. حالا جعفری ساطوری شده را داخل کاسه ریخته و بعد تخم مرغ‌ها را شکسته و مواد اضافه کنید.
۴. سپس آرد را به همراه مقداری نمک، فلفل سیاه و زردچوبه را به مواد افزوده و به خوبی مخلوط کنید تا یکدست شوند.
۵. در ادامه یک تابه روی حرارت ملایم قرار دهید و مقداری روغن داخل آن ریخته و بگذارید تا داغ شود. بعد مایه کوکو را داخل تابه سرخ کنید.

نکته:

- تخم مرغ‌ها را زمانی باید به قارچ و سیب زمینی اضافه کرد که کاملاً خنک باشند. رد غیر این صورت بریده بریده خواهد شد.
- در تهیه این کوکو آب پیاز باید به خوبی گرفته شود چون آب پیاز باعث شل شدن مایه شده و باعث

می‌شود تا کوکو به درستی سرخ نشود.

– در صورت تمایل می‌توانید مایه کوکو را مانند کوکو سبزی به صورت یک جا هم سرخ کنید که این امر کاملاً سلیقه‌ای است.