

کوکوی بادمجان؛ غذایی لذیذ و فوری برای افطاری

در روزهای ماه مبارک رمضان با [کوکوی بادمجان](#) این غذای خوش عطر و لذیذ در سفره افطار از اعضای خانواده تان پذیرایی کنید.

مواد لازم برای تهیه کوکوی بادمجان

- بادمجان: یک کیلو
- تخم مرغ: دو عدد
- پیاز دو: عدد متوسط
- روغن مخصوص سرخ کردن: ۶ قاشق غذاخوری
- ادویه شامل نمک فلفل زردچوبه و پودر سیر: به میزان لازم

طرز تهیه کوکوی بادمجان

مرحله اول:

بادمجانها را شسته و پوست بگیرید و با قسمت ریز رنده کنید. کمی به بادمجانهای رنده شده نمک بزنید و تا ۵ دقیقه این مخلوط را ورز دهید.

مرحله دوم:

پس از بیست دقیقه آب بادمجانها را خوب بگیرید. اگر بادمجانهای رنده شده آب دار باشند امکان دارد کوکوی شما شل شود و بافت خوبی نداشته باشد.

مرحله سوم:

بعد از آبگیری بادمجانها ادویه ها، پیاز رنده شده و دو عدد تخم مرغ را به آن اضافه میکنیم. این مواد را ورز می‌دهیم تا یک دست شوند.

مرحله چهارم:

این مواد را با دست شکل دهید و داخل روغن مخصوص سرخ کردن در حال داغ شدن قرار دهید. به محض طلایی شدن رنگ کوکو آن را برگردانید تا طرف دیگر هم به خوبی سرخ شود.

نکته آخر

▪ در برخی از استان‌های غربی به این مخلوط دو قاشق غذاخوری آرد نیز اضافه می‌کنند. شمالی‌های عزیزمان دایره‌ای کوچک در میان مواد کوکو قرار می‌دهند و آن را به شکل دونه‌های کوچک سخ می‌کنند. این کار ظاهر بهتری به غذای شما می‌دهد.