

روش تهیه کوکوی پنیر، ذرت و کدو

دو بلال بزرگ برای تهیه این کوکو کافی است.



دو بلال بزرگ برای تهیه این کوکو کافی است.
 زمان آماده سازی: 10 دقیقه
 زمان پخت: 40 دقیقه

مواد لازم برای 16 عدد کوکو:

شیر: نصف پیمانه
 تخم مرغ: 2 عدد
 پنیر پیتزا: نصف پیمانه
 آرد: یک پیمانه
 دانه های ذرت: 2 پیمانه
 کدو: 2 عدد متوسط، درشت خرد شود.
 فلفل دلمه ای کوچک: یک عدد، به صورت رشته ای ریز شود.
 تره تازه: 2 قاشق غذاخوری، خرد شود.
 روغن زیتون: 2 قاشق غذاخوری
 سس گوجه فرنگی: مقداری، هنگام مصرف
 چند عدد برگ کاهو، هنگام مصرف

طرز تهیه:

&8226# در کاسه ای بزرگ، شیر، تخم مرغ و پنیر را خوب با هم مخلوط کنید.
 &8226# در حالی که مخلوط را هم می زنید، کم کم آرد را به آن اضافه کرده تا به صورت خمیر نرمی درآید.
 &8226# ذرت، کدو، فلفل و تره را به مخلوط اضافه کرده و هم بزنید.
 &8226# روغن را درون تابه ای نجسب گرم کرده و با قاشق از مخلوط برداشته و درون روغن آن ها را سرخ کنید.
 &8226# کوکوی آماده شده را می توانید به صورت گرم یا سرد همراه با سس گوجه فرنگی و کاهو میل کنید.