



مرغ با گردو

تخم مرغ‌ها را با دو تا سه قاشق غذاخوری آب ولرم و کمی نمک هم می‌زنیم. نمک، فلفل، مغز گردو و شکر را با هم مخلوط می‌کنیم...

مرغ با گردو

مواد اولیه:

مرغ به تعداد نفرات هشت تکه
مغز گردو ساییده شده یک پیمانه
پودر شکر یک قاشق مرباخوری
گرد نان سفید یک پیمانه
آرد سفید به میزان لازم
تخم مرغ دو عدد
نمک و فلفل به میزان لازم
آب به میزان لازم

طرز تهیه:

تخم مرغ‌ها را با دو تا سه قاشق غذاخوری آب ولرم و کمی نمک هم می‌زنیم. نمک، فلفل، مغز گردو و شکر را با هم مخلوط می‌کنیم. مرغ را به آرد سفید آغشته کرده سپس در تخم مرغ زده و بعد در مخلوط گردو و گرد نان می‌غلطانیم و بعد مرغ را در روغن سرخ می‌کنیم تا طلایی شود. برای گرفتن روغن اضافی، مرغ را روی دستمال قرار می‌دهیم سپس آن را سرو می‌کنیم.