

کوکوی سوسیس

سوسیس ها را رنده ریز بکنید ، تخم مرغ و قارچ را بریزید درونش و مقداری نمک اضافه کنید، از آنجایی که خود سوسیس ادویه دارد باید در ریختن نمک محتاط باشید.



کوکوی سوسیس

مواد لازم:

سوسیس بلغاری = ۲ عدد

تخم مرغ = ۴ عدد

قارچ = ۲۰۰ گرم

پنیر پیتزا رنده شده = ۲۰۰ گرم

نمک و روغن = مقداری

طرز تهیه:

قارچ ها را ورقه کنید و تفت بدید.
سوسیس ها را رنده ریز بکنید ، تخم مرغ و قارچ را بریزید درونش و مقداری نمک اضافه کنید، از آنجایی که خود سوسیس ادویه دارد باید در ریختن نمک محتاط باشید. (نمک را فقط به خاطر تخم مرغ می ریزیم)

این مواد را خوب با هم مخلوط کنید. حالا درون تابه روغن بریزید و یک طرف کوکو را سرخ کنید ، بعد برگردونید و روی آن پنیر پیتزا بریزید و در تابه را بگذارید تا پنیر آب شود.