

میگو تایلندی

ابتدا سیروفلفل را با هم کوبیده و در روغن زیتون سرتفت میدهیم سپس میگوها را افزوده بعد از يك دقیقه که با حرارت زیاد تفت دادیم ...



مواد لازم

میگو پاک کرده و نمک زده = 300 گرم

روغن زیتون = 3 قاشق غذا خوری

فلفل قرمز تازه و تند = 2 تا 3 عدد

سیر = 10 حبه

پیاز متوسط خلال شده = 1 عدد

آب بیون (مرغ یا گوشت) = يك پیمانه

برگ ریحان = 20 عدد

طرز تهیه

ابتدا سیروفلفل را با هم کوبیده و در روغن زیتون سرتفت میدهیم سپس میگوها را افزوده بعد از يك دقیقه که با حرارت زیاد تفت دادیم پیاز خالی را میافزائیم. هنگامی که پیازها روی حرارت زیاد بلوری رنگ شدند آب مرغ یا گوشت را افزوده و روی حرارت میگذاریم تا آب آن خشک شود. هنگامی که آب غذا خشک شد ، شعله را خاموش کرده و برگهای ریحان را افزوده و سرو میکنیم.

دورچین : لیمو / لوبیا سبز و گل کلم و هویج بخار پز شده که در کره گیاهی سر تفت خورده.