

## خوراک میگو با گوجه فرنگی

پیاز و فلفل دلمه‌ای را خرد کنید. زنجبیل، سیر، نمک و فلفل را در کاسه کوچکی با هم مخلوط کرده و آبلیمو را به آن اضافه کنید تا به شکل خمیری در آید.



### مواد لازم

پیاز متوسط و گوجه فرنگی = از هر کدام دو عدد  
 زنجبیل تازه رنده شده = یک قاشق چایخوری  
 سیر تازه له شده و نمک و فلفل = یک قاشق چایخوری  
 فلفل دلمه‌ای سبز = یک عدد  
 آبلیمو = دو قاشق غذاخوری  
 میگو = 350 گرم  
 رب گوجه فرنگی و روغن = از هر کدام سه قاشق غذاخوری  
 گشنیز یا جعفری تازه برای تزئین = به میزان لازم

### طرز تهیه

پیاز و فلفل دلمه‌ای را خرد کنید. زنجبیل، سیر، نمک و فلفل را در کاسه کوچکی با هم مخلوط کرده و آبلیمو را به آن اضافه کنید تا به شکل خمیری در آید. روغن را در تابه گرم کرده پیاز را به آن افزوده و سرخ کنید تا طلایی شود. مخلوط ادویه را به پیاز افزوده، به مدت سه دقیقه هم زده و خوب مخلوط کنید. گوجه فرنگی خرد شده، رب گوجه فرنگی و فلفل سبزه را اضافه کرده و به مدت پنج تا هفت دقیقه بپزید و گاهی هم بزنید. میگوها را در تابه بریزید 10 دقیقه دیگر نیز بپزید و هم بزنید. در آخر با گشنیز یا جعفری تزئین کرده و با برنج پخته و سالاد سبز تازه سرو کنید.