

**میگو بفکی**

تخم مرغها را در شیر می شکنیم و جوش شیرین و نمک و فلفل را اضافه می کنیم و مخلوط کرده روغن زیتون و آرد را هم به آن اضافه می نمائیم تمام این مواد را بهم می زنیم تا کاملاً صاف شود و آرد بصورت گلوله نباشد.

**مواد لازم**

آرد = یک فنجان پر

شیر = یک فنجان

روغن زیتون = دو قاشق سوپخوری

تخم مرغ = 3 عدد

جوش شیرین = یک قاشق چایخوری

نمک و فلفل = بمقدار کافی

میگو = بمقدار کافی

**طرز تهیه**

تخم مرغها را در شیر می شکنیم و جوش شیرین و نمک و فلفل را اضافه می کنیم و مخلوط کرده روغن زیتون و آرد را هم به آن اضافه می نمائیم تمام این مواد را بهم می زنیم تا کاملاً صاف شود و آرد بصورت گلوله نباشد.

میگوها را بعد از تمیز کردن و شستن می گذاریم که کاملاً آبش کشیده شود. بعد درون خمیر بنیه می گذاریم و بعد از 5 دقیقه که درون این مواد ماند درون روغن با حرارت ملایم سرخ می کنیم تا طلایی شود.

اگر به بوی ماهی یا میگو خیلی حساس هستید می توانید میگوها را قبل از اینکه درون مواد بریزید مدت 5 دقیقه درون آب جوشیده ریخته و بعد به صورت بالا درست کنید.