

## کوکتل میگو

کرفس خرد شده را همراه با نمک و فلفل سرخ می‌کنیم. سپس روغن را در ماهیتابه‌ای گرم کرده و میگوها را داخل روغن انداخته تا طلایی شود.



### مواد لازم

- \* میگوی پاک شده: 350 گرم
- \* کرفس ریزشده: 3 ساقه
- \* روغن زیتون : 3 قاشق غذاخوری
- \* گوجه‌فرنگی حلقه شده: 2 عدد
- \* سرکه سفید : یک قاشق غذاخوری
- \* نمک و فلفل سیاه : به مقدار لازم

### طرز تهیه

کرفس خرد شده را همراه با نمک و فلفل سرخ می‌کنیم. سپس روغن را در ماهیتابه‌ای گرم کرده و میگوها را داخل روغن انداخته تا طلایی شود. بعد کرفس سرخ شده را با میگو مخلوط کرده و به مدت 5 تا 7 دقیقه تفت می‌دهیم و در آخر بعد از سرخ شدن کمی سرکه سفید به میگوها اضافه می‌کنیم. این کار بوی زخم میگو را می‌گیرد و برای سرو درون بشقاب‌های گوجه‌های حلقه شده را بچیند و بعد از آن میگو و کرفس را روی گوجه‌ها گذاشته و با چند شاخه برگ کرفس آن را تزئین کنید.

### فوت آشپزی

اگر می‌خواهید میگوها در حال سرخ شدن گرد نشوند، قبل از سرخ شدن کمی آنها را با کف دست صاف کنید.