

میگو سوخاری هندی

میگو 500 گرم، پاک کرده ...



مواد لازم برای 4 نفر:

میگو 500 گرم، پاک کرده

سیر رنده شده 2 قاشق چای خوری

زنجبیل رنده شده 2 قاشق چای خوری

گرام ماسالا یک قاشق چای خوری

لفل سیاه یک قاشق چای خوری

لیمو ترش یک عدد

نمک یک قاشق چای خوری

پودر زیره سبز یک قاشق چای خوری

پودر سوخاری 100 گرم

تخم مرغ 2 عدد

آرد ذرت 4 تا 6 قاشق غذاخوری

روغن مایع به میزان لازم

روش تهیه:

1- سیر، زنجبیل، آب لیمو، نمک و ادویه را با هم مخلوط کرده و میگوها را حداقل یک ساعت در آن بخوابانید.

2- تخم مرغها را بزنیید تا یکدست شود، کم کم آرد ذرت را به آن اضافه کنید تا به شکل خمیر یکدست و شلی درآید. نمک و فلفل آن را اندازه کنید.

3- روغن را در یک قابلمه روی شعله متوسط داغ کنید. مقدار آن باید به اندازه ای باشد که میگوها در آن شناور باشد.

4- میگوها را در مایه تخم مرغ زده و در پودر سوخاری بغلتانید، سپس در روغن سرخ کنید. مدت زمان سرخ کردن حدود 4 دقیقه یا تا زمانی است که روی آن طلائی و ترد شود.

نکات:

- 1- آرد ذرت و نشاسته ذرت را با هم اشتباه نگیرید، آرد ذرت زردرنگ و نشاسته آن سفید است.
- 2- به جای میگو از مرغ نیز می‌توانید استفاده کنید.
- 3- اگر به زنجبیل تازه دسترسی نداشتید، به جای آن از نصف قاشق چای‌خوری پودر زنجبیل استفاده کنید