

کوکوی مرغ

سینه مرغ را با برگ بو و پیاز و نمک بپزید . سپس آن را ریشه ریشه کنید و تخم مرغ ، زعفران ، آبلیمو و فلفل را به آن بزنید.



مواد لازم :

سینه مرغ=1 عدد

تخم مرغ=2 عدد

زعفران=یک چهارم ق چایخوری

آبلیموی تازه=یک چهارم ق چایخوری

نمک=به میزان لازم

فلفل =به میزان لازم

پیاز=1 عدد

برگ بو =2 عدد

طرز تهیه :

سینه مرغ را با برگ بو و پیاز و نمک بپزید . سپس آن را ریشه ریشه کنید و تخم مرغ ، زعفران ، آبلیمو و فلفل را به آن بزنید. روغن را در ماهی تابه داغ کنید و کوکو را در آن بریزید و سرخ کنید. حرارت باید ملایم باشد. موقع کشیدن ، دور کوکو را با گوجه فرنگی و سبزی تزئین کنید .