

موجور؛ غذای کشور ترکیه

موجور یکی از غذاهای سنتی ترکیه است که کدو خورشتی و تخم مرغ از مواد اصلی آن است.



موجور یکی از غذاهای سنتی ترکیه است که کدو خورشتی و تخم مرغ از مواد اصلی آن است.

مواد لازم برای سه نفر

تخم مرغ: دو عدد

شوید خردشده: چهار قاشق غذاخوری

کدو خورشی متوسط: دو عدد

پنیر سفید (صبحانه): 150 گرم

روغن مایع برای سرخ کردن: به میزان لازم

نمک: نصف قاشق چای خوری

فلفل سیاه: یک قاشق چای خوری

زردچوبه: نصف قاشق چای خوری

آرد سفید: دو قاشق غذاخوری

طرز تهیه

* کدوها را شسته، رنده می‌کنیم و آب آن را می‌گیریم، سپس به همراه شوید، تخم مرغ‌ها، نمک، فلفل، زردچوبه، آرد و پنیر رنده شده با هم کاملاً مخلوط می‌کنیم.

* در ماهیتابه مناسبی مقداری روغن ریخته، روی حرارت قرار می‌دهیم تا داغ شود، سپس از مواد با قاشق در ماهیتابه می‌ریزیم و آن را سرخ می‌کنیم. می‌توان از قالب‌های دلخواه نیز استفاده کرد. به طوری که قالب را در ماهیتابه روی روغن قرار داده، مواد را در وسط آن می‌ریزیم و وقتی مواد خودش را گرفت، قالب را درمی‌آوریم و اجازه می‌دهیم تا یک طرف آن سرخ و بعد طرف دیگر آن را سرخ می‌کنیم.

* می‌توان موجور را در قالب پاند که کف آن را چرب و آرد سوخاری پاشیده‌ایم، ریخته و در فر با حرارت 200 درجه سانتی‌گراد به مدت 30-35 در طبقه وسط قرار داده تا کاملاً بپزد.

* برای تست پخت آن یک خلال دندان داخل موجور می‌زنیم اگر از مواد به خلال نچسبید آماده است.

نکته:

* اگر در فر موجور را می‌پزید باید دو قاشق غذاخوری روغن مایع به مواد آن اضافه کنید تا لطیف شود.

* می‌توان یک قاشق چای خوری بیکنگ‌پودر به این مواد اضافه کرد.