

کوکوی مرغ زعفرانی

سینه مرغ را با یک حبه سیر و مقداری آب و نمک، روی حرارت قرار دهید تا پخته شود. سپس استخوان های مرغ را جدا و آن را ریش نمایید.



مواد لازم

سینه مرغ = 1 عدد
سیر = 1 حبه
پیاز = 1 عدد
زعفران دم کرده = یک دوم قاشق چای خوری
نمک و فلفل = به میزان لازم
تخم مرغ = 4 عدد

طرز تهیه:

سینه مرغ را با یک حبه سیر و مقداری آب و نمک، روی حرارت قرار دهید تا پخته شود. سپس استخوان های مرغ را جدا و آن را ریش نمایید. آن گاه پیاز رنده شده، زعفران دم کرده، نمک و تخم مرغ ها را بیفزایید. کف تابه را روغن بریزید تا داغ شود، سپس مواد آماده ی فوق را درون تابه بریزید و در ظرف را بگذارید تا تخم مرغ آن بسته شود. اکنون کوکو را برگردانید تا سمت دیگر آن نیز سرخ شود.