

کدوی سبزی یا بادمجان: 4 تا 5 عدد...

مواد لازم:

کدوی سبزی یا بادمجان: 4 تا 5 عدد

تخم مرغ: 4 تا 5 عدد

پیاز: 3 عدد

روغن: یک پیمانه

نمک و ادویه: به مقدار لازم

روش تهیه:

- 1- اول کاری باید پیازها را رنده کنید. بنا بر ذائقه خودتان اگر از زیر دنده رفتن پیاز بدتان می‌آید آنها را ریز رنده کنید. بعد با سه چهار قاشق روغن سرخشان کنید. همان پیاز داغ خودمان.
- 2- اگر کدو را انتخاب کرده‌اید، ابتدا پوستش را بکنید بعد با طرف درشت رنده‌اش کنید و داخل پیاز داغ بریزید و کمی هم بزنید تا همراه پیازها سرخ شود اما اگر بادمجان را انتخاب کرده‌اید ابتدا پوستش را بکنید بعد آن را جداگانه در روغن سرخ کنید و سپس بادمجان‌ها را له کرده و به پیاز داغ اضافه کنید و کمی هم با پیاز تفت دهید.
- 3- نمک و فلفل را در این قسمت به مایع کوکو اضافه کنید.
- 4- حالا مایع کوکو را از روی حرارت بردارید و کناری بگذارید تا سرد شود.
- 5- تخم‌مرغ‌ها را در ظرف جداگانه‌ای بشکنید و کمی نمک و فلفل به آن اضافه کنید و خوب هم بزنید.
- 6- حالا مایع کدوی سرد شده را روی تخم‌مرغ‌ها بریزید و با هم حسابی ترکیبشان کنید.
- 7- مابقی روغن را داخل ماهی‌تابه بریزید و بعد هم مایع کوکو را درست همانطور که کوکو سبزی را داخل ماهی‌تابه میریزید به درون ظرف سرازیر کنید. احتمالا نیم ساعت یا نهایتا 40 دقیقه بعد کوکو شما آماده سرو شدن است. سریع و بی دردسر!