

کوکتل سیب زمینی

در تهیه این غذا می‌توانیم از سبزی‌های خشک مثل نعنا، ترخون، مرزه و پونه یا مخلوطی از تمام سبزی‌های معطر استفاده کنیم.



در تهیه این غذا می‌توانیم از سبزی‌های خشک مثل نعنا، ترخون، مرزه و پونه یا مخلوطی از تمام سبزی‌های معطر استفاده کنیم.

مواد لازم برای پنج تا شش نفر

سیب زمینی پخته شده: 500 گرم

کوکتل: 500 گرم

تخم مرغ: سه عدد

سبزی معطر خرد شده: 50 گرم

نمک، فلفل و ادویه: به میزان لازم

آرد سوخاری: 100 گرم

روغن مایع: یک پیمانه

زیتون، گوجه فرنگی و خیارشور: به میزان لازم

طرز تهیه:

در ظرفی سیب‌زمینی‌ها را رنده کرده، سپس با دو عدد تخم‌مرغ، سبزی معطر، نمک، ادویه و فلفل با هم مخلوط کرده و خوب ورز می‌دهیم.

در ظرف دیگری کوکتل‌ها را که به صورت طولی خرد کرده‌ایم، در نصف پیمانه آب به مدت پنج دقیقه روی حرارت می‌گذاریم تا بپزند. از مایه سیب‌زمینی به اندازه یک گردوی درشت برداشته، آن را به شکل لوله‌ای در آورده و یک برش کوکتل وسط مواد می‌گذاریم. مواد را کاملاً دور تا دور کوکتل می‌پیچیم. تمام مواد که آماده شد، در ظرف دیگری یک عدد تخم‌مرغ را زده، سپس کوکتل‌ها را ابتدا در تخم‌مرغ و پس از آن در آرد سوخاری زده و در روغن سرخ می‌کنیم. کوکتل‌های آماده شده را با نان، گوجه‌فرنگی، خیارشور و زیتون سرو می‌کنیم.