

کمتر از ۷۰۰۰ تومان



کمتر از



طرز تهیه کوکو بلغور

مقوی و ارزان



انواع کوکو غذایی بسیار لذیذ و تقریباً دلخواه همه اعضای خانواده است و طرفداران زیادی دارد. اگر کمی پارافراتر از کوکوهای تکراری برداریم با دنیایی از تنوع روبه‌رو می‌شویم که کوکوی بلغور نمونه‌ای از آنهاست. اگر آن را امتحان کنید حتماً مشتری پروپاقرص آن می‌شوید.



طرز تهیه



بلغور را شسته و با یک لیوان آب خیس می‌کنیم. آب باید کاملاً به خورد بلغور رفته و نرم شود. در این فاصله سیب‌زمینی‌ها را پخته، پوست‌شان را گرفته و وقتی کمی خنک شد رنده ریز می‌کنیم. پوست پیاز را هم گرفته و رنده ریز کرده و همراه بلغور خیس کرده، سبزی خشک معطر، رب گوجه‌فرنگی، نمک، فلفل سیاه و زردچوبه به سیب‌زمینی اضافه کرده و خوب با هم مخلوط کرده و در انتها با دست ورز می‌دهیم. در تابه مناسبی کمی روغن ریخته و روی حرارت می‌گذاریم و وقتی داغ شد کمی از مایع کوکو را با دست فرم داده و در روغن انداخته و دوطرف آن را سرخ می‌کنیم تا وقتی که مواد تمام شود. بعد آنها را روی دستمال می‌گذاریم تا روغن اضافه‌اش گرفته شود. در نهایت این کوکوی بسیار خوشمزه را در ظرف مناسبی گذاشته و با خیارشور، گوجه و نان تازه سرو می‌کنیم.

مواد اولیه



- ۱ بلغور گندم ریز: یک لیوان (۳۰۰۰ تومان)
- ۲ سیب‌زمینی متوسط: ۲ عدد (۱۰۰۰ تومان)
- ۳ پیاز کوچک: یک عدد
- ۴ تخم‌مرغ: یک عدد (۱۵۰۰ تومان)
- ۵ آرد: ۲ قاشق غذاخوری (۵۰۰ تومان)
- ۶ رب گوجه‌فرنگی: یک قاشق غذاخوری
- ۷ پودر سبزی معطر خشک: نصف قاشق غذاخوری
- ۸ نمک، فلفل سیاه، زردچوبه و روغن: به میزان لازم

نکات آشپزی



می‌توانیم به جای سبزی خشک از سبزی معطر تازه ساطوری شده استفاده کنیم که مزه آن را بسیار متفاوت می‌کند.

کمتر از ۳۰ دقیقه



کمتر از



طرز تهیه کوکو ورمیشل

یک کوکوی متفاوت



ما معمولاً ورمیشل را در تهیه سوپ استفاده می‌کنیم اما این بار می‌خواهیم با کمی تنوع در منوی غذایی‌تان شما را با کوکویی متفاوت آشنا کنیم. این کوکو به دلیل داشتن پنیر پیتزا مزه‌ای عالی دارد که به یکبار امتحان کردن آن می‌ارزد.



طرز تهیه



ورمیشل را در قابلمه حاوی آب‌جوش و کمی نمک ریخته، روی حرارت گذاشته و کامل می‌پزیم بعد آبکش کرده و کنار می‌گذاریم تا آب اضافه‌اش گرفته شود سپس ورمیشل را در کاسه مناسبی ریخته، تخم‌مرغ‌ها، فلفل سیاه، زردچوبه و نمک را به آن اضافه کرده و خوب مخلوط می‌کنیم. تابه‌ای را روی حرارت کم گذاشته و کره را در آن می‌ریزیم (حرارت نباید زیاد باشد چون کره می‌سوزد) و وقتی کمی گرم شد نصف مواد کوکو را در آن می‌ریزیم، سطح‌اش را صاف کرده و روی آن پنیر پیتزای رنده شده ریخته و باقی مواد را روی آن می‌ریزیم و با پشت قاشق مواد را صاف می‌کنیم. وقتی یک طرف کوکو سرخ شد با احتیاط آن را برگردانده و طرف دیگرش را هم سرخ می‌کنیم. در نهایت این کوکوی خوش طعم را در ظرف مناسبی گذاشته، با سبزیجات ساطوری شده تزئین کرده و با نان تازه سرو می‌کنیم.

مواد لازم



- ۱ ورمیشل: ۲ لیوان
- ۲ تخم‌مرغ: ۲ عدد
- ۳ پنیر پیتزا: ۱۰۰ گرم
- ۴ سبزی تازه ساطوری شده برای تزئین: یک قاشق غذاخوری
- ۵ نمک، فلفل سیاه و زردچوبه: به میزان لازم
- ۶ کره آب‌شده: ۲ قاشق غذاخوری

نکات آشپزی



می‌توانیم به جای کره از روغن هم استفاده کنیم اما با کره طعم بسیار بهتری پیدا می‌کند.