

# طرز تهیه کوکو سیب زمینی

به جرات میتوان گفت کوکو سیب زمینی یکی از پر طرفدار ترین غذا ها برای وعده شام میباشد. کوکو سیب زمینی همراه با خیارشور و گوجه طعم بسیار مطلوبی دارد. با ما همراه باشید تا این کوکو خوشمزه را به شما آموزش دهیم .

## مواد لازم جهت تهیه کوکو سیب زمینی :

متوسط،پخته شده	۴ عدد سیب زمینی
۳ عدد	تخم مرغ
۱۵۰ گرم	جعفری تازه
یک قاشق غذاخوری	پودر آویشن
به میزان لازم	نمک و فلفل زردچوبه

## طرز تهیه :

جهت تهیه کوکو سیب زمینی ابتدا سیب زمینی ها رو پخته و بعد رنده میکنیم، جعفری تازه را شسته و خرد میکنیم و به مواد اضافه میکنیم. پودر آویشن و فلفل زردچوبه و نمک رو به مواد اضافه کرده و خوب مخلوط میکنیم.

من معمولا تو این مرحله یکی دو ساعت میذارم باشه تا مواد بخورد هم برن بعد تخم مرغ رو اضافه میکنم، شما میتونید سریع اضافه کنید ولی سیب زمینی تون داغ نباشه چون بعد وا میره. موادو کاملا مخلوط کرده و بعد مقداری با قاشق برداشته و درون روغن داغ سرخ میکنیم. اگه میخواین قالبی در بیارین ابتدا قالب کوکو رو درون روغن داغ فرو ببرین، و بعد مواد کوکو رو توش بریزین تا به دیواره هاش نچسبه و وقتی کمی خودشو گرفت از قالب راحت جدا بشه.