

طرز تهیه کوکوی نخود فرنگی

کوکوی نخود فرنگی یک کوکو بسیار خوشمزه گیلانی است که با نخود سبز تازه تهیه میشود . این کوکو را میتوان در تمام فصول بر سر سفره آورد به شرط اینکه موقع فراوانی نخود سبز، آن را تهیه و در فریزر نگهداری کنید .

مواد لازم :

نخود سبز تازه	۵۰۰ گرم
شوید تازه	۱ دسته کوچک
پیاز	۱ عدد
تخم مرغ	۴ عدد
نمک و فلفل و زردچوبه	به میزان لازم

طرز تهیه :

جهت تهیه کوکوی نخود فرنگی ابتدا دانه های سبز نخود را به کمک چرخ گوشت له کنید . شوید را ساطوری ریز خورد کنید . پیاز را رنده کرده و با نخود له شده و شوید خورد شده مخلوط کنید . در مرحله بعد تخم مرغ ، نمک و فلفل و زردچوبه را به مواد کوکو اضافه نمایید . مواد کوکو را باهم مخلوط نمایید و در روغن داغ شده سرخ نمایید .

نکات طلایی طبخ بهتر کوکوی نخود فرنگی :

در صورت تمایل میتوانید همه ی مواد را بجز تخم مرغ و ادویه در چرخ گوشت ریخته و باهم چرخ و له کنید و سپس مابقی مواد را اضافه و مخلوط نمایید . میتوانید پیاز را بجای رنده، نگینی خورد کنید . اگر شوید تازه در دسترس ندارید از شوید خشک استفاده نمایید .