

# طرز تهیه باقلا کوکو

پیشنهاد میکنیم یکبار هم که شده این غذا را با انواع [برنج ایرانی](#) مثل [برنج هاشمی](#) و [برنج صدری](#) میل بفرمایید. همچنین می توانید از برنج دودی استفاده کنید. برای [خرید برنج](#) درجه یک [کلیک کنید](#).

## مواد لازم جهت تهیه باقلا کوکو :

۳۰۰ گرم	باقلا سبز
۱ عدد متوسط	پیاز
۳ قاشق سوپ خوری	شوید یا گشنیز خرد شده
۲ قاشق سوپ خوری	آرد گندم
به مقدار لازم	نمک و فلفل
۳ عدد	تخم مرغ
۴ قاشق سوپ خوری	روغن مخصوص سرخ کردن
۴ حبه	سیر
۱ عدد	سیب زمینی متوسط

## طرز تهیه باقلا کوکو :

جهت تهیه باقلا کوکو ابتدا باقلا ها را پوست کنده و بشویید. سپس روی دستمال حوله ای قرار دهید تا کاملا خشک شوند. سیب زمینی، سیر و پیاز را داخل غذاساز بریزید و خرد کنید. سپس در مرحله بعد باقلا ها را با مواد میکس شده مخلوط کنید. شوید، نمک، فلفل سیاه و زرچوبه و ۲ عدد تخم مرغ را اضافه کنید و هم بزنید. در صورت نیاز یک عدد تخم مرغ دیگر نیز اضافه کنید. داخل تابه متوسط روغن بریزید و روی حرارت ملایم آن را گرم کنید. مواد را داخل روغن بریزید. شعله را کم کنید. در تابه را بگذارید تا پخته و طلایی شود. سپس آن را برگردانید تا طرف دیگر کوکو نیز طلایی شود. در صورت تمایل میتوانید باقلا ها را به همراه سایر مواد میکس و یکدست نمایید.