

طرز تهیه کوکو اشبل

کوکوی اشبل یا خاویار ماهی یک کوکوی اصیل گیلانی میباشد. این کوکو با اشبل تازه ماهی تهیه میشود. اگر طرفدار این کوکوی خوشمزه هستید پیشنهاد میکنیم اشبل یا خاویار ماهی را بسته بندی و درون فریزر نگهداری کنید تا همیشه در دسترس شما باشد.

مواد لازم جهت تهیه کوکو اشبل :

۲ تکه	خاویار ماهی سفید یا هر نوع ماهی
۴-۵ عدد	تخم مرغ
۲ لیوان	برگ سیر خرد شده
به مقدار لازم	نمک
به مقدار لازم	فلفل
به مقدار لازم	زردچوبه
به مقدار لازم	روغن

مراحل پخت کوکو اشبل ماهی :

جهت تهیه کوکو اشبل ماهی ابتدا پوسته شفاف خاویار (اشبل) را جدا کرده، و با چنگال هم می زنیم تا از هم باز شود. سپس برگ سیر خرد شده را به آن اضافه می کنیم. پس از اضافه کردن تخم مرغ ها و ادویه جات، مواد را هم زده تا به صورت یکنواخت در آید. در نهایت مواد داخل ماهیتابه ریخته یک طرف آن را سرخ میکنیم. در مرحله آخر کوکو را برمی گردانیم و طرف دیگر را سرخ می کنیم.