

# طرز تهیه کوکو گردو ماسالی

کوکو گردوی ماسال معمولاً به عنوان صبحانه صرف میشود. ماسال یکی از شهرهای شمالی است و نام این غذا برگرفته از آن است. 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 کوکوی گردو ماسالی :

تخم مرغ	۳ عدد
سیر	۱ بوته
مغز گردوی آسیاب شده	نصف لیوان
جعفری ، تره و شوید	۲۰۰ گرم
پیاز	۱ عدد
روغن مایع	به مقدار لازم
نمک	به مقدار لازم
زردچوبه	به مقدار لازم
فلفل	به مقدار لازم

## طرز تهیه کوکو گردو ماسالی :

جهت تهیه کوکو گردو ماسالی ابتدا گردوی آسیاب شده ، سیر و پیاز رنده شده و سبزی خرد شده را در کاسه ای می ریزیم و تخم مرغ ها را اضافه میکنیم . کمی نمک و زردچوبه به آن اضافه می کنیم و کاملاً هم می زنیم و ورز میدهیم . سپس مخلوط آماده شده را درون ماهی تابه سرخ می کنیم.

## نکات طلایی

در صورت تمایل میتوانید گوشت چرخ شده و یک عدد سیب زمینی پخته شده را به مخلوط اضافه نمایید برای تزئین مواد می تون از گوجه فرنگی و خیارشور استفاده کرد.