

طرز تهیه بادکوبه (کوکوی مرغ)

بادکوبه یا کوکو مرغ یک کوکو مجلسی بشمار می آید که تهیه آن با مواد اولیه ساده امکان پذیر 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 برای تهیه کوکو مرغ :

۱کیلو	مرغ پخته
۸ عدد	تخم مرغ
۴ قاشق غذا خوری	پیاز داغ طلایی
۳ قاشق غذاخوری	زعفران آب زده
۳ قاشق غذاخوری	آب لیمو
۲ قاشق غذاخوری	ماست چکیده
به مقدار لازم	نمک و فلفل و روغن مایع

مقدار لازم مواد جهت تهیه سس مخصوص بادکوبه :

۵۰ گرم	کره
۱ قاشق غذاخوری	آرد
۳ قاشق غذاخوری	جعفری ریز شده
۴ قاشق غذاخوری	رب گوجه فرنگی
۲ قاشق غذاخوری	زعفران دم کرده
۲ قاشق غذاخوری	سس گوجه فرنگی
۱ قاشق چایخوری	سس تند
۱ لیوان	آب مرغ
به مقدار لازم	نمک و فلفل

طرز تهیه کوکو مرغ:

جهت تهیه بادکوبه تخم مرغ ها را خوب بزنید تا یک دست شوند. سپس نمک و فلفل را به همراه ماست اضافه کرده و هم بزنید. پیاز داغ ها را اضافه و مخلوط کنید. مرغ را ریش کرده و به مواد بیافزایید، سپس آبلیمو و زعفران را ریخته و مواد را مخلوط کنید. روغن را در ظرف مناسب داغ کرده، مواد را اضافه و کف ظرف صاف کنید، سپس در طبقه وسط فر با درجه ۲۲۰-



۲۴۰ درجه سانتی گراد به مدت ۲۰ دقیقه قرار دهید.



تهیه سس بادکوبه (کوکو مرغ) :

کره را آب کرده، آرد را بیافزایید و ۳ دقیقه تفت دهید. آب مرغ را افزوده هم بزنید تا آرد گلوله نشود. رب گوجه و نمک و فلفل را اضافه کنید و بر روی حرارت هم بزنید. زعفران دم کرده و جعفری ریز شده را نیز افزوده و بعد از کمی حرارت در ظرف مناسب بریزید. سس گوجه و سس تند را اضافه و سرو کنید.

نکات طلایی طبخ بادکوبه :

۱- میتوانید در مواد از نصف قاشق چای خوری دارچین نیز استفاده کنید. ۲- در بعضی دستورات جوش شیرین نیز به اندازه یک قاشق غذا خوری استفاده می شود. ۳- بعضی ها قارچ و نخود فرنگی و فلفل دلمه ای ریز شده هم در مواد میزنند که به سلیقه افراد بستگی دارد ولی در دستور اصلی این غذا نیست.