

طرز تهیه ویرمونی کوکو

ویرمونی کوکو آستارا

ویرمونی نام یک دهستان در آستارا است . این مکان علاوه بر طبیعت بسیار زیبا و دلنشین یک غذای معروف دارد که طعم لذیذ آن زبانزد همه ی افراد منطقه است . نام ویرمونی کوکو از این دهستان گرفته شده است .

مواد لازم :

نیم کیلو	سبزی کوکویی
نصف لیوان	برنج
۱ عدد	پیاز
۲ عدد	سیب زمینی
۵ عدد	تخم مرغ
به میزان لازم	نمک و فلفل و زردچوبه

طرز تهیه :

جهت تهیه این غذای محلی ابتدا برنج را خیس کرده و در حدی که دانه های برنج از خامی گرفته شوند میپزیم . سبزی ها را بعد از پاک کردن شسته و خیلی ریز خرد میکنیم . در مرحله بعد پیاز و سیب زمینی را رنده کرده و آبش را می گیریم . برنج را له کرده و با سبزی ؛ پیاز و سیب زمینی مخلوط و نمک ، فلفل ، زردچوبه و تخم مرغ را اضافه مینماییم . توجه داشته باشید که مواد را به یک سمت هم بزنید تا کوکو به خوبی پف کند . ماهیتابه را روی حرارت قرار داده و روغن را داغ میکنیم . مواد کوکو را درون ماهیتابه ریخته و درب ماهیتابه را میگذاریم . وقتی یک طرف کوکو سرخ شد آن را برمیگردانیم تا طرف دیگر هم سرخ شود . در آخر کوکو را برش داده و با نان میل میکنیم .