



کوکوی کدو سبز

چی لازم داریم؟

کدو سبز متوسط سه عدد

تخم مرغ دو عدد

پیاز یک عدد

شوید خشک به میزان دلخواه

نمک و فلفل و ادویه به میزان لازم

کوکوی یکی از غذاهای ساده و خوش مزه است که معمولاً همه دوست دارند. امروز می‌خواهیم یک کوکوی متفاوت درست کنیم: کوکوی کدو سبز.

نخست کدوها را پوست می‌گیریم و با رنده‌ی متوسط رنده می‌کنیم.

بعد آن‌ها را در ظرفی می‌ریزیم و حدود بیست دقیقه کنار می‌گذاریم تا به قول

معروف آب بیندازد. پیاز را با رنده‌ی ریز رنده می‌کنیم و با دست، آب آن را می‌گیریم. بعد، کدوها را با دست فشار می‌دهیم تا آب آن گرفته شود. کدو و پیاز را با هم مخلوط می‌کنیم و تخم مرغ، نمک، فلفل، ادویه و شوید خشک را به مواد اضافه می‌کنیم و خوب هم می‌زنیم. در ماهیتابه روغن می‌ریزیم. مقداری از مواد را بر می‌داریم، به شکل گرد درست می‌کنیم و با دست روی آن‌ها را صاف می‌کنیم. می‌توانیم از قالب هم برای شکل دادن به کوکوها استفاده کنیم. کوکوها را در روغن سرخ می‌کنیم و تمام!

کوکوی ما برای خوردن آماده است.



مرجان اسماعیلی

