**ميگو سوخاري با سبزيجات**

[](http://www.ashpazonline.com/recipes_photos/450_1283764659_original_ldorxfmvseubqatgyznc.jpg)

**مواد لازم:**ميگو =300 گرم  
زيتون= 60 گرم  
تخم‌مرغ =سه عدد  
آرد سوخاري و انواع سبزی ها و روغن مایع= از هر کدام 100 گرم  
زعفران آب‌كرده =دو قاشق سوپخوري  
نمك و فلفل= به ميزان لازم  
**طرز تهيه:**ميگو‌ها را پاك كرده و رگه پشت آن را با نوك چاقو در بياوريد. سپس به آرامي با استيك‌كوب كوبيده و در مخلوط آرد سوخاري، نمك و فلفل بغلتانيد. آنگاه ميگوها را داخل تخم‌مرغ و زعفران آب‌كرده زده و دوباره در آرد سوخاري قرار دهيد و در روغن سرخ كنيد. ميگو‌هاي سرخ‌شده را در ظرف مورد نظر گذاشته و اطراف آن را با سبزي‌هاي مختلف دورچين كنيد و روي آن زيتون قرار دهيد. اين غذا را مي‌توانيد با سس كچاب يا تارتار ميل كنيد

www.ashpazonline.com