**ميگو عربي**

[](http://www.ashpazonline.com/recipes_photos/450_1283764954_original_vkmsfntzxdojyibehaql.jpg)

**مواد لازم:**ميگو= نيم كيلوگرم  
هويج خلال‌شده= دو عدد  
سيب‌زميني خلال‌شده= دو عدد  
فلفل دلمه‌اي خلال شده= دو عدد  
تخم‌مرغ= پنج عدد  
آرد= يك پيمانه  
پودرسوخاري= دو پيمانه  
شير =يك پيمانه  
نمك، زردچوبه، ادويه، فلفل و روغن =به ميزان‌ لازم  
بيكينگ‌پودر =يك قاشق مرباخوري  
**طرزتهيه:**ميگوها را پس از پوست‌كندن و شستن در يك پيمانه شير خيس کنيد. سپس بيكينگ‌پودر، ادويه‌ و تخم‌مرغ‌هارا با هم مخلوط كرده و ميگوها را در اين مايه قرار دهيد بعد به آرد آغشته و دوباره در مايه تخم‌مرغ بيندازيد و در هويج، سيب‌زميني و فلفل دلمه‌اي بگذاريد آن‌گاه در مايه تخم‌مرغ قرار دهيد در پايان در ظرف پودر سوخاري بغلتانيد و در تابه ميگوها را سرخ كنيد تا كاملا طلايي شود

www.ashpazonline.com