**ميگو عربي**



**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