**بنيه ميگو**

[](http://www.ashpazonline.com/recipes_photos/450_1282291476_original_sjnbmxrgvaefqckwhzid.jpg)

**مواد لازم:**سفیده تخم مرغ= 3 عدد  
ماء الشعیر= 1 فنجان (یا پیمانه یا لیوان سرخالی)  
شیر=1 فنجان (یا پیمانه یا لیوان سرخالی)  
جوش شیرین= 1/2 قاشق چایخوری  
پودر زعفران:= کمی  
نمک و فلفل= کمی  
آرد= به اندازه ای که غلظت خمیر مانند ماست شود  
**طرز تهيه:**1. سفیده تخم مرغ را تا حدی که کاملا سفید شود و کل سفیده به صورت کف سفید رنگی در بیاید هم می زنیم.  
  
2. 1/2 ماء الشعیر و 1/2 شیر را می افزاییم وهمچنان با همزن هم می زنیم تا مخلوط شود، بقیه ماء الشعیر و شیر را هم می افزاییم و هم می زنیم.  
  
3. نمک و فلفل ، زعفران ، جوش شیرین ، آرد را یک قاشق یک قاشق می افزاییم تا خمیر به غلظت ماست برسد و می گذاریم خمیر مدت کوتاهی بماند.  
  
4. میگو را در آرد می غلتانیم و در خمیر زده ، سپس در روغن که ظرف آن گود است و داغ شده سرخ می کنیم.

www.ashpazonline.com