**بنيه ميگو**



**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