

آشپزخانه پرسون

کوکوی ذرت

کوکو ذرت یکی از انواع کوکوهای خوشمزه و کمتر شناخته شده ایرانی است که علاوه بر اینکه طعم بسیار خوبی دارد به دلیل وجود ذرت برای بدن نیز بسیار مفید است. این کوکوی خوشمزه از ترکیب ذرت، گوشت چرخ کرده، سیب زمینی و تخم مرغ تهیه می‌شود.

به گزارش سایت خبری پرسون، کوکو ذرت یکی از انواع کوکوهای خوشمزه و کمتر شناخته شده ایرانی است که علاوه بر اینکه طعم بسیار خوبی دارد به دلیل وجود ذرت برای بدن نیز بسیار مفید است. این کوکوی خوشمزه از ترکیب ذرت، گوشت چرخ کرده، سیب زمینی و تخم مرغ تهیه می‌شود.

با مقدار موادی که در این دستور آشپزی قرار گرفته است می‌توانید برای ۴ نفر کوکو ذرت تهیه کنید. در صورتی که می‌خواهید مقدار کمتر یا بیشتری کوکو ذرت تهیه کنید کافیه مقدار مواد را ضرب یا تقسیم کنید. با آموزش آشپزی و طرز تهیه کوکو با ما همراه باشید.

مواد لازم

سیر: ۲ حبه

تخم مرغ: ۲ عدد

کنسرو ذرت: ۱ عدد

روغن مایع: به اندازه کافی

گوشت چرخ کرده: ۱۰۰ گرم

نمک و فلفل سیاه: به اندازه کافی

آرد سیب زمینی: ۱ قاشق غذاخوری

طرز تهیه

ابتدا تخم‌مرغ‌ها را جداگانه در پیاله‌ای می‌شکنیم و اگر سالم بودن در کاسه‌ای بزرگ می‌ریزیم و هم می‌زنیم و بعد آرد سیب زمینی را کم کم به آن اضافه می‌کنیم و هم می‌زنیم تا گلوله نشود. سیر را پوست می‌گیریم.

و آبکشی می‌کنیم و رنده ریز می‌کنیم و به مواد می‌افزاییم و روی آن‌ها نمک، فلفل به مقداری که تمایل داریم می‌ریزیم. سپس دانه‌های ذرت را به مواد کوکو می‌افزاییم و در آخر گوشت چرخ کرده را نیز اضافه می‌کنیم و خوب مایه را مخلوط می‌کنیم تا یکدست شوند.

در تابه‌ای روغن می‌ریزیم و روی حرارت کم قرار می‌دهیم تا به مرور زمان داغ شود و سپس مایه را با دو کف دست ابتدا به صورت یک دایره حالت می‌دهیم و سپس آن را کف دست تخت می‌کنیم و با انگشتانمان به آن هر فرمی که دوست داریم می‌دهیم

و در روغن می‌گذاریم تا با حرارت کم مغزپخت و سرخ شود. در آخر کوکوها را برمی‌گردانیم تا طرف دیگر آن نیز سرخ شود. تمام کوکوهای ذرت را به همین مدل سرخ می‌کنیم و در بشقاب می‌چینیم و با گوجه‌فرنگی تزئین می‌کنیم و با نان سرو کنید.