

کوکو ویرمونی؛ غذای خوشمزه و اصیل گیلانی+ طرز تهیه

کوکو ویرمونی نوعی غذای اصیل گیلانی است که از ترکیب سیب زمینی با سبزی، برنج، تخم مرغ و... تهیه می‌شود.

به گزارش سایت خبری پُرسون، کوکو برای ما ایرانی‌ها حکم عصای دستان است. هر وقت خسته و کوفته از کار به خانه برمی‌گردیم و وقت چندان برای غذا پختن نداریم، کوکو اولین و بهترین گزینه‌ای است که به دلمان می‌رسد تا در مدت کوتاهی آن را بپزیم و یک شام یا ناهار فوری را آماده کنیم. ایرانی‌ها معمولا کوکوی سیب زمینی و کوکوی سبزی را بیشتر از سایر کوکوها دوست دارند و این دو مدل کوکو محبوب‌تر هستند. اما کوکوی بادمجان، کوکوی کدو، کوکوی سبزیجات، کوکوی مرغ و... هم در دسته کوکوها هستند که درست کردنشان دنگ و فنگ بیشتری نسبت به کوکو سبزی یا سیب زمینی دارد.

کوکو ویرمونی یکی از غذاهای اصیل و سنتی استان گیلان و شهر آستارا است که قدمت زیادی دارد. کوکو ویرمونی نوعی کوکوی خوشمزه است که از ترکیب سیب زمینی پخته با سبزی کوکو، تخم مرغ، برنج و ادویه‌جات تهیه می‌شود و بسیار خوشمزه و مقوی است. اگر دوست دارید این کوکو خوشمزه را در منزل و با روشی آسان تهیه کنید، در ادامه این مطلب با آموزش کوکو ویرمونی همراه ما باشید.

مواد لازم

سیب زمینی پخته: ۱ عدد
برنج پخته: نصف پیمانه
سبزی مخصوص کوکو: ۱۰۰ گرم
تخم مرغ: ۳ عدد
نمک، فلفل سیاه و زردچوبه: به میزان لازم
روغن برای سرخ کردن: به میزان لازم

طرز تهیه

برای درست کردن این کوکو خوشمزه محلی ابتدا پیاز را رنده کنید و آب اضافه پیاز را بگیرید. حالا سیب زمینی پخته و خنک را رنده کنید و همراه با برنج پخته، سبزی کوکو و تخم مرغ به پیاز اضافه کنید و نمک، فلفل سیاه و زردچوبه را روی مواد بریزید. حالا مواد کوکو را هم بزنید تا همگی به خوبی با هم مخلوط شوند. در مرحله بعد روغن را داخل یک ماهی تابه گود و مناسب بریزید و روی حرارت اجاق گاز بگذارید تا روغن داغ شود. مایه کوکو را به صورت تخته‌ای داخل روغن بریزید و حرارت را متوسط کنید تا کوکو کم کم سرخ شود. وقتی یک طرف کوکو سرخ شد، کوکو را برگردانید تا سمت دیگرش هم سرخ شود. در این مرحله کوکو خوشمزه ما آماده سرو است، نوش جان.