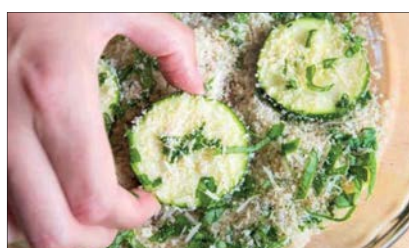




۳ هزار تومان



کمتر از



طرز تهیه



کدوها را خوب شسته و به ورقه‌های نازک خرد می‌کنیم. در کاسه‌ای آب یخ و در ظرف مناسب دیگری مخلوط آرد، نمک، زردچوبه، فلفل و آویشن را ریخته، هم زده و خوب مخلوط می‌کنیم سپس کدوهای اسلایس شده را ابتدا چند دقیقه در آب یخ گذاشته و بعد در مخلوط ادویه و آرد انداخته و در آبکش بزرگی با فاصله از هم می‌گذاریم. در قابلمه گود و نسبتاً بزرگی تا نیمه روغن ریخته و روی حرارت می‌گذاریم تا داغ شود و وقتی از داغ شدن روغن مطمئن شدیم کدوهای اسلایس شده را در آن ریخته و کمی هم می‌زنیم. باید اندازه قابلمه به حدی باشد که کدوها در روغن غوطه‌ور شده و به هم نچسبند. وقتی کدوها سرخ و طلایی شد آنها را از روغن خارج کرده و روی کاغذ روغنی یا دستمال مناسبی می‌گذاریم تا روغن اضافه‌اش گرفته شود. در نهایت این میان‌وعده یا پیش‌غذای خوشمزه و ترد را در ظرف مناسبی گذاشته و با ماست موسیر یا سس موردنظرمان تزیین و سرو می‌کنیم.

طرز تهیه چیپس کدو سبز

یک پیش‌غذای آسان

مواد اولیه برای ۴ نفر



- ۱ کدوی سبز متوسط: ۳ عدد (۱۰۰۰ تومان)
- ۲ ماست موسیر: ۳ قاشق غذاخوری (۱۰۰۰ تومان)
- ۳ زردچوبه و آویشن: به میزان لازم
- ۴ نمک و فلفل: به میزان لازم
- ۵ آرد ساده: ۳ قاشق غذاخوری (۵۰۰ تومان)
- ۶ روغن سرخ‌کردنی: به میزان لازم
- ۷ کدو حلوايي يا هويج: می‌تواند جایگزین کدو سبز شود

نکات آشپزی



این پیش‌غذای خوشمزه به دلیل پرش روغن زیاد، بهتر است در فضای باز و با حرارت بالا طبخ شود؛ البته در صورت امکان می‌توان آن را در فر هم تهیه کرد.



۳۰ دقیقه



کمتر از



طرز تهیه



پیاز را پوست کنده، شسته و به ضخامت یک سانتی‌متر برش زده و حلقه‌ها را از هم جدا می‌کنیم. در یک کاسه شیر و سرکه را ریخته و کمی هم زده و سپس ماست را اضافه کرده و خوب مخلوط می‌کنیم. در ظرف دیگری آرد سفید، نمک، فلفل و پودر سیر ریخته و هم زده و خوب مخلوط می‌کنیم. پیازهای حلقه‌شده را ابتدا در مایع ماست انداخته، خوب آغشته کرده و بعد آنها را با چنگال درآورده و در مخلوط آرد می‌غلطانیم به طوری که کامل روی حلقه‌های پیاز را بگیرد. این کار را دو بار انجام می‌دهیم یعنی حلقه‌های پیاز را دوباره در مایع ماست انداخته و سپس به آرد آغشته می‌کنیم و در نهایت آنها را در یک سینی می‌چینیم. در یک قابلمه گود تا نصفه روغن ریخته و روی حرارت می‌گذاریم تا داغ شود سپس پیازها را در روغن داغ می‌ریزیم. وقتی پیازها سرخ شد آنها را از روغن درآورده و روی کاغذ روغنی یا دستمال می‌گذاریم تا روغن اضافه‌اش گرفته شود. در نهایت پیاز سوخاری را می‌توانیم دورچین انواع غذاها از جمله فست‌فودها، کتلت و کوکو، خوراک مرغ و ماهی و... کرده و با تزیین دلخواه با انواع سس سرو کنیم.

طرز تهیه پیاز سوخاری

یک دورچین محبوب

مواد لازم



- ۱ پیاز زرد: ۲ عدد
- ۲ شیر: یک پیمانه
- ۳ سرکه سفید: یک قاشق غذاخوری
- ۴ ماست: ۵ قاشق غذاخوری
- ۵ آرد سفید: یک لیوان
- ۶ پودر سیر: یک قاشق چایخوری
- ۷ نمک و فلفل: به میزان لازم
- ۸ روغن سرخ‌کردنی: به میزان لازم

نکات آشپزی



پیازها بهتر است متوسط باشد زیرا راحت‌تر حلقه و خرد شده و نتیجه کار بسیار بهتر خواهد بود.