

دو پیازه میگو

دو پیازه میگو یکی از خوشمزه‌ترین غذاهای دریایی است که مخصوص جنوبی‌هاست.

مواد لازم:

میگوی پاک شده: 500 گرم

پیاز: یک کیلوگرم

رب گوجه‌فرنگی: 3 تا 4 قاشق غذاخوری

روغن: 2 تا 3 قاشق غذاخوری

نمک و فلفل و ادویه به مقداری

طرز تهیه:

* ابتدا پیازها را پاک کرده و سپس به صورت خالی خرد می‌کنیم.

* میگوها را نیز تمیز می‌کنیم. سپس به همراه پیازها در ظرفی روی حرارت اجاق گاز می‌گذاریم و در ظرف را می‌بندیم و حرارت اجاق را کم می‌کنیم تا آب پیاز به خورد میگوها برود.

* آن‌گاه کمی روغن در ظرف ریخته و میگوها را سرخ می‌کنیم.

* در این هنگام ادویه را اضافه می‌کنیم و یک تفت می‌دهیم.

* بعد نمک و فلفل و رب گوجه‌فرنگی را اضافه می‌کنیم و تفت می‌دهیم.

* سپس حرارت اجاق را کم کرده و چند دقیقه می‌گذاریم تا کمی بپزد.

* آن‌گاه در ظرف مورد نظر کشیده و سرو می‌کنیم.

نکته:

بعضی‌ها مواد دیگری مثل سیب‌زمینی و سیر و فلفل دلمه‌ای سرخ شده هم به آن اضافه می‌کنند.

لزومی ندارد این غذا با برنج سرو شود، چون خورش نیست و خوراک است، ولی با برنج هم خوب می‌شود.

