

کوکوی پاغازه

مواد لازم :

پاغازه : ۵/۰ کیلو گرم

آرد : ۱ الی ۲ قاشق

پیاز : ۱ عدد

تخم مرغ : ۴ الی ۵ عدد

نمک و زردچوبه : به میزان لازم

سیر رنده شده : ۱ حبه

روغن : ۱ قاشق برای سرخ کردن

طرز تهیه :

فصل بهار که میشود اگر در بازار میوه و تره بار شهر کرمانشاه بروید . انواع مختلفی از تره های بهاری به فروش میرسد . یکی از این تره ها را پاغازه مینامند . پاغازه یک گیاه دارویی محسوب میشود . و در غذا هایی مثل برانی و سبزی پلو و کوکو مصرف خوراکی هم دارد و برای کسانی که بیماری گوارشی مانند ناراحتی های معده و روده ای دارند بسیار مفید میباشد . پاغازه خرد شده و سیر و پیاز رنده شده و آرد و نمک و زردچوبه را با هم مخلوط کنید و تخم مرغ را اضافه کنید و به هم بزنید . در ماهی تابه روغن بریزید و مایه را در ماهی تابه ریخته و در ظرف را ببندید و حرارت را کم کرده و دو طرف کوکو را سرخ کنید .



پاغازه

