



نام و نام خانوادگی :

دستور پخت کوکو سیب زمینی

تاریخ :

کلاس :



یک تا سه سیب زمینی را می شویم. روی آن آب می ریزم.

روی گاز قرار می دهیم تا بپزد.

سپس پوست سیب زمینی را با دست می کنم.

آن را در یک کاسه مناسب رنده می کنم.

۲ تخم مرغ را در کاسه می شکنم. روی آن کمی نمک می ریزم و هم

می زنم.

نمک زیاد کوکو را شور می کند.

مایه کوکو را در تابه می ریزم تا آماده شود.

کوکوی آماده شده را در یک دیس تزیین می کنم.

می توانید کوکو را با نان تازه، سبزی، زیتون میل کنید.

