

کله جوش

مواد لازم:

- کشک: ۲۰۰ گرم
- پیاز: یک عدد بزرگ
- روغن: به مقدار لازم
- نمک، زردچوبه و فلفل سیاه: به مقدار لازم
- مغزگردوی خردشده: دو قاشق غذاخوری
- نعنای خشک شده: دو قاشق غذاخوری
- آب: دو پیمانه



نوش جان

کله جوش شما آماده است. می‌توانید از نان خشک و یا نان سنگک برای خوردن این غذای خوشمزه استفاده کنید.

طرز تهیه:

- ابتدا پیاز را به صورت نگینی خرد کنید. در ظرف مناسبی روغن بریزید و پیازها را تفت دهید. بعد از اینکه پیازها طلایی شدند، مقداری نمک، فلفل و زردچوبه به آن اضافه کنید و هم بزنید. (دقت کنید که خود کشک نمک دارد، پس در ریختن نمک احتیاط کنید.)
- گردوی خرد شده را به پیازها اضافه کنید و کمی تفت دهید. حالا نعنای خشک را اضافه کنید و یک بار هم بزنید. حالا آب را اضافه کنید و اجازه دهید تا بجوشد. (مراقب باشید که نعنای زیاد تفت نخورد، چون تلخ می‌شود.)
- کشک را به آب و مواد جوش آمده اضافه کنید. پس از یک جوش غذا را از روی حرارت بردارید.

کوکو و قندی

اصفهان

مواد لازم

- سیب زمینی (آب پز): سه عدد متوسط
- تخم مرغ: سه چهار عدد
- زعفران و گلاب: به میزان لازم
- شکر: نیم لیوان
- آب: یک لیوان
- روغن: به مقدار لازم
- زرشک: به مقدار لازم برای تزئین

طرز تهیه

- شکر را در آب حل می کنیم و روی حرارت ملایم می گذاریم تا به مدت هفت یا هشت دقیقه جوش بخورد.
- زعفران دم کرده را به همراه گلاب به شربت اضافه می کنیم و شعله را خاموش می کنیم.
- سیب زمینی های آب پز شده را با رنده ریز رنده و با گوشت کوب خوب له می کنیم. حالا تخم مرغ ها را اضافه می کنیم و خوب هم می زنیم. حدود سه قاشق از شربت را به مواد کوکو اضافه و خوب مخلوط می کنیم.
- روغن را داخل ماهیتابه می ریزیم و روی حرارت می گذاریم. حالا مایه کوکو را داخل ماهیتابه می ریزیم و سرخ می کنیم. مراقب باشید که رنگ کوکو باید طلایی شود، پس زیاد سرخ و قهوه ای نشود.
- پس از سرخ شدن دو طرف کوکو آن را به شکل دلخواه برش می دهیم و شربت را روی آن می ریزیم. ده دقیقه زمان می دهیم که شربت کاملاً جذب کوکو شود.
- کوکو آماده شده را در ظرف می چینیم و تزئین می کنیم.

