همبرگر ميگو:

مواد لازم برای 4 نفر:

ميگوی پوست كنده 500 گرم

سيب زمينی 500 گرم

نمك 15 گرم

كاری 5 گرم

فلفل 5 گرم

پياز 50 گرم

روغن به اندازه لازم

طرز تهيه :

1- ميگو را همراه با پياز چرخ می كنيم و به آن 15 گرم نمك ، 5 گرم كاري ، 5 گرم فلفل و سيب زمينی اضافه می كنيم و مخلوط نموده تا به صورت خمير در آيد.

2- از خمير بدست آمده به اندازه يك همبرگر خمير را جدا نموده و روي يك محل صاف و تميز به صورت دايره پهن می نماييم و آن را در روغن به مدت 5 دقيقه سرخ می كنيم.