ميگوي پفكي

**مواد لازم برای چهار نفر**

**ميگوی پوست گرفته بدون سر: 750 گرم**

**ماء الشعير: 2 ليوان**

**آرد: 5/1 ليوان**

**بيكينگ پودر: 1 قاشق غذاخوری**

**پودر سير: 1 قاشق چايخوری**

**روغن برای سرخ كردن به ميزان لازم**

طرز تهيه:

**در ظرفی ماءالشعير را ريخته سپس آرد را كه قبلا به آن بيكينگ پودر و سير افزوده ايم كم كم اضافه می كنيم در حدی كه خميری كه بدست می آيد مثل ماست سفت باشد. سپس دانه دانه ميگو ها را از دم در دست گرفته و در اين مايع خميری فرو كرده و در روغن فراوان سرخ می كنيم.**

***نكته: به خمير به هيچ وجه نمك افزوده نمی شود زيرا پف خمير گرفته می شود. با هم زدن زياد نيز گاز ماءالشعير خارج شده و باز هم پف نمی كند.***

***لازم به ذكر است برای نمك دار كردن ميگو قبلا آن را به نمك آغشته می كنيم.***