قليه ميگو:

مواد لازم :

ميگوی پوست كنده تميز شده 1 كيلوگرم

گشنيز 100 گرم

شنبليله 100 گرم

جعفری 50 گرم

تمر هندی 150 گرم

پياز بزرگ 1 عدد

رب گوچه فرنگی ربع فنجان

آب 4 فنجان

نمك و فلفل به مقدار كافی

جوز هندی و فلفل سياه هندی كمی

طرز تهيه :

ميگوها را در روغن يا كره تفت داده و كنار بگذاريد ، پياز ، گشنيز ، شنبليه و جعفری را خرد كرده در ماهيتابه تف دهيد ، دقيقه های آخر ، ميگوهای سرخ كرده رابه اين سبزی ها اضافه كنيد، ، تمر هندی را نيـم ساعت در 4 فنـجان آب بخيسانيد و بعد هسته هايش را گرفته با همان آب به موادی كه سرخ كرده ايد اضافه كنيد ، رب گوجه فرنگی ، فلفل و نمك و ادويه های هندی را هم اضافه كرده ، كليه اين مواد را به مدت 15 دقيقه با حرارت ملايم بپزيد ، اين قليه حتماً بايد با پلويی كه كمی كره در آن بكار رفته سرو شود.