كتلت ميگو:

مواد لازم:

ميگو 250 گرم

پياز يك عدد

نمك و فلفل به مقدار كافي

پوره سيب زمينی يك فنجان و نيم

زرده تخم مرغ 3 عدد

گشنيز خرد شده به مقدار لازم

طرز تهيه:

ميگو را پوست كنده در كمی كره همراه با پياز خرد كرده و گشنيز تفت بدهيد ، اين مواد را دوبار با چرخ گوشت ، چرخ كنيد بعد با پوره سيب زمينی و زرده های تخم مرغ مخلوط كرده ، نمك و فلفل بپاشيد و به صورت كتلت در آوريد، در پودر نان سوخاری بخوابانيد و در كره سرخ كنيد اگر در آشپزی مبتكر و با سليقه باشيد شخصاً می توانيد ميگو را به طريق ديگر تهيه كرده و سرو كنيد.