

قريدس بجوز الهند مشوي

المقادير:

- 1 كيلو قريدس كبير الحجم، مقشر
- 1/3 كوب نشاء الذرة
- 3/4 ملعقة صغيرة فلفل كايين الحار
- 2 كوب جوز الهند المبشور والمجفف
- 3 بيضة، مخفوقة
- 1 ملعقة صغيرة ملح

طريقة التحضير:

1. يحمى الفرن على درجة 200 درجة مئوية.
2. يرش القليل من رذاذ الطبخ على ورقة للخبز.
3. ينظف القريدس المقشور ويغسل جيدا.
4. يخلط نشاء الذرة مع فلفل الكايين في وعاء مسطح ويوضع جوز الهند في وعاء آخر مسطح.
5. تلت كل قطعة قريدس بخليط نشاء الذرة ثم بالبيض المخفوق ومن بعدها بجوز الهند.
6. توضع قطع القريدس على ورقة الخبز في وعاء للخبز.
7. يطهى القريدس لمدة 15 الى 20 دقيقة حتى ينضج جيدا وحتى يحمر لون جوز الهند.



[tie_full_img]

[/tie_full_img]