

قریدس بجوز الهند مشوي

المقادير:

- 1 كيلو قریدس كبير الحجم، مقشر
- 1/3 كوب نشاء الذرة
- $\frac{3}{4}$ 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. ينطاف القریدس المقشور ويغسل جيدا.
4. يخلط نشاء الذرة مع فلفل الكايين في وعاء مسطح ويوضع جوز الهند في وعاء آخر مسطح.
5. تلت كل قطعة قریدس بخليط نشاء الذرة ثم بالبيض المخفوق ومن بعدها بجوز الهند.
6. توضع قطع القریدس على ورقة الخبز في وعاء للخبز.
7. يطهى القریدس لمدة 15 الى 20 دقيقة حتى ينضج جيدا وتحتى يحمر لون جوز الهند.



[tie_full_img]

[/tie_full_img]