

## کیک میگو " Tod Man Kung "

### مواد لازم:

۵۰ گرم گوشت ماهی  
۲۰۰ گرم میگو پاک شده  
۱ قاشق چایخوری نمک  
۱ قاشق غذاخوری سس سویا  
۱ قاشق غذاخوری شکر  
۱ قاشق چایخوری فلفل  
۵ قاشق غذاخوری آرد گندم  
۲ عدد تخم مرغ  
۱ فنجان نان خشک آسیاب شده  
روغن برای سرخ کردن

### طرز تهیه:

۱. ماهی و میگو را چرخ کرده ادویه و چاشنی و یک تخم مرغ را به آن اضافه کنید تا به صورت خمیری یکدست در آید.
۲. از این مخلوط دایره هایی به قطر ۳ سانتیمتر و قطر ۱ سانتیمتر درست کرده، گلوله هارا اول در آرد، سپس در تخم مرغ و بعد در پودر نان بغلتانید.
۳. گلوله هارا در روغن داغ تا زمانی که پف کنند و طلایی شوند سرخ کنید.
۴. با سس شیرین آلو سرو کنید.