كباب ميگو:

مواد لازم برای 4 نفر

ميگو بدون سر 1 كيلوگرم

روغن مايع ( مازولا- ذرت) نصف استكان

آب پياز 4 قاشق غذاخوری

زعفران آب شده 2 قاشق غذا خوری

فلفل سفيد 1 قاشق چايخوری

نمك به مقدار لازم

طرز تهيه :

ميگو را پوست كنده و روده پشتی آن را خارج می كنيم . پس از شستن ، آن را در صافي گذاشته تا آب آن كم شود ، سپس آن را در ظرفی ريخته و 2 قاشق زعفران روی آن می ريزيم و خوب مخلوط می كنيم آنگاه روغن مايع ، فلفل ، آب پياز و نمك به آن اضافه و مخلوط می نمايم و آن را در محل خنكی به مدت 2 الی 3 ساعت نگهداری و سپس آن را به سيخ می كشيم .

برای كشيدن سيخ ، اول بايستی سيخ ها را چرب نماييم و ميگو را از قسمت خميده به سيخ بكشيم و روی زغال گذاشته و موقع كباب نمودن روی ميگوها را با كره آب شده چرب می نماييم تا زمانی كه رنگ آنها طلايی شود
پس از كباب شدن ، آنها را در ديس به صورت ششليك كشيده و اطراف آن را با ليمو ترش ، مارچوبه ، خيار شور ، جعفری و نخود فرنگی تزئين می نماييم ، اكنون غذا حاضر است.