ميگو با برنج :

مواد لازم :

ميگو پوست كنده يك سوم كيلو

برنج يك فنجان بزرگ

آب دو فنجان بزرگ

روغن 4 قاشق سوپخوری

پياز ريز شده 1 عدد

نمك و فلفل به ميزان كافي

زعفران به مقدار لازم

طرز تهيه :

پياز و گوجه فرنگی را در روغن سرخ كنيد، ميگوهای آماده را اضافه كنيد و بعد آب را در آن بريزيد و نمك و فلفل و زعفران را به آن اضافه نماييد و به مدت نيم ساعت آرام بجوشانيد سپس برنج را بريزيد و به مدت 25 دقيقه ديگر آن را بپزيد، اگر آب برنج كم شد مقداری اضافه كنيد تا خوب برنج پخته شود سپس با يك جنگال ميگوها را از برنج جدا كنيد و برنج را در ديس بكشيد ميگوها را روی آن بگذاريد و گرم سرو نماييد.