Жареные артишоки

Enginar Tavası

3 шт. консервированных артишоков
2 яйца
1 кофейная чашечка воды
1 стакан муки
0,5 ч.л. соли
Жарить:
Оливковое масло

Артишоки порезать в длину толщиной с палец.
Взбить яйца воду и соль. Добавляя муку хорошо взболтать. Кляр должен быть чуть гуще чем тесто на кекс.
Артишоки окунуть в кляр и обжарить в нагретом масле с двух сторон.

Можно подавать как гарнир к мясу.