



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

---

## Frito Choufleur

Karnabahar Kızartması



2 pequeño tamaño coliflores  
2 huevos  
4 cucharadas de harina  
2 cucharadas de leche  
2 cucharadita de sal  
2 vaso de aceite vegetal

- # Cortar la coliflor en trozos pequeños, y hervir en el agua salada hirviendo durante 20 minutos.
- # Prepare la mezcla de huevos, harina, leche y sal.
- # Cubra la coliflor hervida y drenado piezas con esta mezcla y poner en rojo-aceite caliente. Cuando su vez rosa tomar desde el petróleo y el lugar en la toalla de papel.
- # Sirva caliente o tibia.

**Nota:** Usted puede comer la coliflor fritos con salsa de tomate o la carne de servir con las comidas como un buen aliño.