



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

Cebolla frita

Soğan Kızartması



3 cebollas grandes
1 huevo
1/3 vaso de leche
1/3 vaso de harina
1/2 cucharadita de sal
1/4 cucharadita de bicarbonato de sodio

Para freír;
Aceite vegetal

- # Tajada de la cebolla en los círculos que tienen 1 / 2 pulgada de espesor. Eliminar los pequeños círculos de utilizar para otra comida.
- # Hervir el agua con un poco de sal en una olla. Añadir la cebolla rebanada más grande en él, cuando las rodajas se convierte en un poco transparente y obtener par-cocidos retirarlos de la ebullición del agua, vierta agua fría en todo el rebanadas.
- # Si bien el drenaje de agua extra de la cebolla cocida círculos preparar la masa de ellos. Batir la mezcla del huevo, leche, harina, sal y bicarbonato de sodio.
- # Dip círculos de la cebolla en la mezcla, y luego colocarlos en el aceite caliente, cuando sus dos partes se convierte en color dorado, colocarlos sobre una toalla de papel.
- # Después de la eliminación de su aceite extra, colocarlos en una placa plana de servicio y servir.

Nota: Marsella estilo cebolla es la mejor para cocinar la cebolla frita.