



Lokma Aux Maïs

Mısırlı Lokma



1,5 tasses de maïs doux
1 œuf
1,5 tasses de farine
1 tasse de lait
1 cuillère à café de bicarbonate de soude
1 cuillère à café de sel
Pour frire ;
2 tasses de d'huile

- # Faites bouillir le maïs. Tenez en parallèle dans un épi de maïs puis descendez l'épi au bout. Remplissez 1,5 tasse de maïs.
- # Mettez dans un bol creux, un œuf, du lait puis mélangez. Rajoutez de la farine, de la carbonate et du sel. Mélangez jusqu'à que le mélange devient pure.
- # Rajoutez enfin le maïs. Pendant ce temps, prenez l'huile dans une poêle puis faites chauffer.
- # Mouillez la cuillère de soupe puis prenez une grosse cuillère à soupe de mélange de maïs. Laissez dans l'huile chaud.
- # Faites griller tous les lokma à couleur rose puis sortez dans une serviette en papier pour absorber l'huile en trop.
- # Servez tiède.

N-B; Si vous utilisez du maïs en conserve, filtrez bien l'eau du maïs.