



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Les recettes de cuisines

Poêle d'Artichauts

Enginar Tavası



3 artichauts en conserve
2 œufs
1 tasse de café d'eau
1 tasse de farine
1 cuillère à café de sel
Pour la friture:
huile végétale
De l'eau

- # Coupez les artichauts longs à l'épaisseur d'un doigt.
- # Rajoutez dans un bol de mélange, des œufs, de l'eau et du sel. Mélangez l'ensemble.
- # Mélangez en rajoutant de la farine petit à petit. La pâte doit être un peu plus solide qu'une pâte de gâteau.
- # Trempez les morceaux d'artichauts dans la pâte puis faites griller dans l'huile d'olive chaud.

N-B; Cette recette peut être servi à côtés des plats de viande grillé.