



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

Grillade au Chou-fleur

Karnabahar Kızartması



2 petit chou-fleur
2 œufs
4 cuillères à soupe de farine
2 cuillères à soupe de lait
2 cuillères à café de sel
2 tasses d'huile de cuisson

- # Séparez les choux fleurs en petits morceaux, puis laissez bouillir dans l'eau salée pendant 20 minutes.
- # Préparez un mélange composé d'œuf, de farine, de lait et du sel.
- # Trempez les morceaux de chou fleur dans ce mélange, puis mettez dans l'huile chauffant. Quand elle devient rose, mettez-les sur des assiettes en papier.
- # Servez chaud ou tiède.

N-B : Vous pouvez consommer la grillade au chou-fleur en compagnie de ketchup ou bien comme garniture en compagnie des plats de viande.