



Grillade d'Oignon

Soğan Kızartması



3 gros oignons
1 œuf
1 tasse à thé de lait
1 tasse à thé de farine
½ cuillère à café de sel
1 cuillère à café de bicarbonate
Huile végétale pour la friture

- # Coupez les oignons en rond de la largeur d'1 cm. Utilisez l'intérieur et les petit morceaux pour d'autre salade ou d'autre recette.
- # Laissez bouillir dans une petite casserole, de l'eau avec un peu de sel. Rajoutez les oignons coupés. Quand elle devient légèrement transparente, retirez de l'eau chaude, versez de l'eau froid sur les oignons.
- # Filtrez l'eau bouilli des oignons, puis préparez la pâte pour couvrir. Mélangez l'œuf, le lait, la farine, le sel et le bicarbonate tous ensemble.
- # Trempez les oignons dans le mélange, puis mettez dans l'huile chaud. Quand les deux côté deviennent couleur or, vous pouvez les sortir sur une serviette.
- # Mettez les oignons sur une assiette puis servez.

N-B: Pour la grillade, l'oignon idéal est l'oignon de «Marseille»