



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

Poisson De Pain Au Lait

Sütlü Ekmek Balığı



Une demi-tasse de lait
1 œuf
1 fromage blanc de la taille d'une boîte d'allumette
1 cuillère à soupe d'huile végétale
1 cuillère à soupe de farine
1 cuillère à café de sel
½ cuillère à café de poivre noir
5 - 6 tranches de pain fine
Pour frire;
1 tasse d'huile végétale

- # Faites des tranches avec le pain qui a attendue au moins 1 nuit.
- # Mettez dans un bol creux, le fromage râpé, du lait, de la farine, un œuf, du poivre noir et 1 cuillère à soupe d'huile végétale. Mélangez l'ensemble.
- # Pendant ce temps, mettez de l'huile dans une poêle puis laissez chauffer à moyenne température.
- # Trempez les tranches de pain dans le mélange de lait puis laissez griller dans l'huile. Sortez sur une serviette.
- # Puis prenez dans une assiette et ramenez à table.

N-B: Cette recette est un plat d'œuf idéale pour le déjeuner.