



Grillade De Chou-Fleur Au Fromage

Peynirli Karnabahar Kızartması



1 petit chou-fleur
Du fromage de la taille de deux boîtes d'allumettes
2 oeufs
7 cuillère à soupe de lait
1 cuillère à soupe d'huile végétale
3 cuillère à soupe de farine
1/2 cuillère à café de poivre noir
1/2 cuillère à café de sel
Pour frire;
1,5 tasses d'huile

- # Séparez le chou-fleur en petit morceau. Faites bouillir dans l'eau salée jusqu'à qu'elle se ramollit.
- # Pendant ce temps, préparez le mélange de fromage ; Mettez dans un bol creux, du fromage râpé, du lait, des oeufs, de la farine, du poivron noir, du sel et 1 cuillère à soupe d'huile végétale puis mélangez.
- # Filtrez l'eau du chou-fleur, quand elle refroidit, trempez dans le mélange de fromage. Laissez grillez dans l'huile chaud.
- # Sortez le chou-fleur grillé des deux côtés sur une serviette. Puis prenez dans une assiette.

N-B; Si vous voulez qu'ils soient plus rouge, rajoutez 1 cuillère à café de pâte de tomate.