



## Morso al Mais

Mısırlı Lokma



1,5 bicchieri di mais  
1 uova  
1,5 bicchieri di farina  
1 bicchiere di latte  
1 cucchiaino di carbonato  
1 cucchiaino di sale  
Per friggere;  
2 bicchieri d'olio vegetale

- # Mais si bollisce , poi si prendono i semi di mais e si riempisce in bicchiere.
- # In una ciotola profonda si mettono uova, latte e si miscelano e sopra si aggiungono farina setacciata , carbonato e sale poi si miscelano con miscelatore.
- # Nella miscelata si mettono i mais e si aggiunge olio vegetale e si miscelano..
- # Si bagna il cucchiaio e poi si prende dall miscela di mais e si arrossisce nell'olio.
- # Poi i morsi si arrossiscono e poi si mettono sulla carta per filtrare l'olio.
- # Si servirsi in fresco.

Nota: Durante di preparamento di questa ricetta se si usa mais scataolata si filtra bene il liquido.