



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

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 miscleta di mais e si arrossisce nell'olio.
- # Poi i morsi si arrossiscono e poi si mettono sullla 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.