



Arrossimento di Cavolfiore con Formaggio

Peynirli Karnabahar Kızartması



1 piccola cavolfiore
1 scatolina di fiammifero formaggio
2 uova
7 cucchiali di latte
1 cucchiaio d'olio vegetale
3 cucchiali di farina
Mezzo cucchiaino di pepnero
Mezzo cucchiaino di sale
Per arrossimento ;
1,5 bicchieri d'olio vegetale

- # Cavolfiore si condivide i pezzi piccoli , si bollisce nell'acqua salata finchè si ammorbidiscono.
- # In questo momento si prepara la miscelata di formaggio.In una ciotola si mettono formaggio, latte, uova, farina, pepenero, sale, e 1 cucchiaio di olio vegetalepoi si mescolanobene.
- # Poi si filtrano i cavolfiori e dopo aver freddato si fanno passare dalla miscelata preparata e si arrossiscono nell'olio riscaldato.
- # Dopo arrosoito i cavolfiori si prendono sulla carta , Poi si prendono nel piatto da servire.

Nota: Se volendo di avere il colore rosso nella miscelata si può aggiungere un'pò salsa.