



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

Arrossimento di Cavolfiore con Formaggio

Peynirli Karnabahar Kızartması



1 piccola cavolfiore
1 scatola di fiammifero formaggio
2 uova
7 cucchiaini di latte
1 cucchiaino d'olio vegetale
3 cucchiaini di farina
Mezzo cucchiaino di peperone
Mezzo cucchiaino di sale
Per arrossimento ;
1,5 bicchieri d'olio vegetale

Cavolfiore si divide i pezzi piccoli , si bolisce nell'acqua salata finchè si ammorbidiscono.
In questo momento si prepara la miscelata di formaggio.In una ciotola si mettono formaggio, latte, uova, farina, peperone, sale, e 1 cucchiaino di olio vegetale poi si mescolano bene.
Poi si filtrano i cavolfiori e dopo aver freddato si fanno passare dalla miscelata preparata e si arrossiscono nell'olio riscaldato.
Dopo arrosito 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.