



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Жаренная Цветная Капуста

Karnabahar Kizartması



2 небольшие цветные капусты
2 яйца
4 стол.ложки муки
2 стол.ложки молока
2 чайн.ложки соли
2 стакана раст.масла

- # Цвет.капусту разделить на небольшие кусочки, варить 20 минут в солёной воде.
- # Приготовить тесто. Разбить яйцо, добавить муку, молоко, соль.
- # Слить воду, в которой варилась капуста, обвалить кусочки в тесте и обжарить на горячем масле до золотистой корочки, выложить на бумажное полотенце.
- # Подавать горячим или тёплым.

Жаренную цветную капусту можно подавать к любому блюду в качестве гарнира.