



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

Жаренный Лук

Soğan Kızartması



3 крупных репч.лука
1 яйцо
Пол стакана молока
Пол стакана муки
Пол чайн.ложки соли
Щепотка соды
Раст.масло для жарки

Лук порезать кольцами толщиной 1 см. Внутреннюю часть лука убрать.

В маленькую кастрюлю налить воды, добавить namного соли, довести до кипения. Бросить лук, сварить до полуготовности, достать из кипятка и помыть под холодной водой.

Воду, в которой варился лук, пропустить через ситечко. Приготовить жидкое тесто: Яйцо, молоко, муку, соль, соду взбить.

Лук окунуть в жидкое тесто и бросить в кипящее масло, обжарить с двух сторон до золотистого цвета и выложить на бумажное полотенце.

Переложить на плоскую серв.тарелку и подавать к столу.

Сорт лука "Марсилья" идеально подходит для жарки.