



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

Молочные Рыбки из Хлеба

Sütlü Ekmek Balığı



¼ стакана молока
1 яйцо
Кусочек (со спич.коробку) брынзы
1 стол.ложка раст.масла
1 стол.ложка муки
Пол чайн.ложки соли
Щепотка чёρν.перца
5-6 тонких кусочков хлеба
Для жарки:
1 стакан раст.масла

- # Хлеб, который остался со вчерашнего дня, порезать на кусочки.
- # В глубокую посуду положить натёртую брынзу, молоко, муку, яйцо, перец, соль и раст.масло, всё хорошо взбить.
- # На сковороду налить раст.масло, разогреть на среднем огне.
- # Кусочки хлеба обвалить в массе с брынзой, обжарить в кипящем масле и выложить на бумажное полотенце.
- # Переложить на серв.тарелку и подавать к столу.

Молочные Рыбки из Хлеба – идеальное блюдо на завтрак.