YOĞURTLU ENGİNAR KIZARTMASI

3 adet konserve enginar
1 çay bardağı un
1 çay kaşığı tuz
Kızartma yağı
Üzeri için:
3 çorba kaşığı yoğurt
2 diş sarımsak
1 fiske tuz

Öncelikle sarımsaklar ezilir. Yoğurt ve tuz eklenir bütünleşene kadar çırpılır. Enginarlar suyundan alınır, çabuk hareketlerle 1 santimlik çubuklar halinde doğranır. Sonra tuzla karıştırılmış una batırılır. Sıcak yağda altın rengi kızartılır. Servis tabağına alınır. Üzerine hazırlanan yoğurt gezdirilir.

© lezzetler.com tarif no:116507 • adı:Yoğurtlu Enginar Kızartması • gönderen:pembe yanak • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:44