



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİÇEK AÇAN SOĞAN

<https://www.mediashop.tv>

1 büyük beyaz soğan
50 ml yağsız süt
2 büyük yumurta
150 g buğday unu
150 g galeta unu
1 ½ çay kaşığı paprika
1 çay kaşığı sarımsak tozu
½ çay kaşığı cajun baharatı
½ çay kaşığı karabiber
½ çay kaşığı deniz tuzu
1 çay kaşığı zeytinyağı (tavsiye edilir)

Soğanları soyun ve uçlarını kesin. Soğanları kesilen kenarı düz tarafı aşağı bakacak şekilde bir kesme tahtasına koyun.

Kökten yaklaşık 1 cm uzaktan olacak şekilde tamamen kesme tahtasına kadar bir kesik atın. Şimdi 90 ° açıyla 4 kesik atın.

Bölümler arasında toplam 8 kesik oluşturun dek kesik atmaya devam edin. İnternette kesme tekniğini gösteren çok sayıda film bulunmaktadır, [?]Blooming Onion[?] ifadesini aramanız yeterlidir.

Şimdi kestiğiniz soğanları en az 2 saat boyunca veya bir gece için soğuk suda bekletin. Bunu takiben soğanları sudan alın ve kurutun. Şimdi soğanları [?]çiçek yaprakları[?] açılacak şekilde açın.

Galeta ununu zeytinyağı ve cajun baharatıyla karıştırın. Bundan sonra tuz, biber ve unu ekstra bir tabakta karıştırın. Yumurta ve sütü bir kasede karıştırın.

Soğanı cömertçe un ve tuz karışımıyla baharatlayın, tüm [?]çiçek yapraklarının[?] arasını baharatladığınızdan emin olun. Bunu takiben soğanları döndürün ve aşırı unu ortadan kaldırın.

Şimdi bir kepçeyle süt-un karışımını boşlukların her birine koyun. Bunu takiben soğanları döndürün, böylece fazla yumurta damlayacaktır.

Şimdi galeta ununu ve baharat karışımını soğanların üzerine serpin. Tüm yaprakları isabet ettirmeye dikkat edin. Şimdi çiçek açan soğanları Power AirFryer[?]ın kızartma sepetine koyun. Soğanların ucunu çadır kurarken yapıldığı gibi alüminyum folyo ile kaplayın.

Tavuk sembolüne erişime dek M tuşuna basın.

Açma/kapama düğmesine basın ve hazırlama süresini 10 dakikaya, pişirme sıcaklığını 180 dereceye ayarlayın. Bu süre sona erer ermez, soğanların yeterince gevrek olup olmadığını kontrol edin, bu söz konusu değilse pişirme süresini 5-10 dakika uzatın.

Soğanları sepetten dikkatlice alın ve bir sos ile servis edin.