

İzmir Lorlu Enginar Kızartması

Toplam 30 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Orta

~178 kcal

Açılış 13/10

İzmir lorlu enginar kızartması, enginarın ince kaplamayla kızartılarak Ege'ye hafif gevrek ve sütlü bir meze sunar.

Malzemeler

- 6 adet Enginar kalbi
- 120 gr Lor peyniri
- 4 yemek kaşığı Un
- 1 adet Yumurta
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

- Enginarları kurulaştırıp una bulayın.
- Yumurtaya batırıp tavada iki yüzünü kızartın.
- Lor serpip 11 servis edin.

PÜF NOKTASI

Enginarları kurulaştırıp une bulamak kaplamanın tavada tutunmasını kolaylaştırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine sızmaz zeytinyağı ve pul biber gezdirip küçük derin tabakta mezelik sunum kurun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta