



”بلمستكم أذ من
الانقطاع إلى السحور“



وصفة الزرة المقلية المقرمشة

طريقة التحضير:

- في وعاء كبير نضيف الزرة الحلوة ودقيق الزرة والقليل الحلو والملح، نخلط جميع المكونات جيداً ، حتى نغطي الزرة بالكامل ولا تظهر من الدقيق .
- نسخن الزيت إلى 160 درجة مئوية ، ثم نخفض الحرارة إلى متوسطة منخفضة.
- نضع الزرة الحلوة في المقلاة. (نحرص على أن ننشرها ببطء بالمغرفة) ثم تقلب لمدة 3 دقائق .
- نترك مدة دقيقة إلى دقيقتين على نار عالية ثم نرفع عن النار على منشفة ورقية.
- نمزج الزرة مع الكزبرة المفرومة الطازجة وبعض عصير الليمون مع إضافة المزيد من القليل الحلو) أو مسحوق الفلفل الحار إذا كنت تحبها حارة.



المكونات:

- 2 علبة زرة حلوة من حدائق كاليفورنيا، مغسولة ومصفاة
 - 4 ملاعق كبيرة دقيق زرة
 - 1 ملعقة صغيرة ملح
 - 1 ملعقة صغيرة بارريكا
 - زيت نباتي للقللي
- تقدم مع:**
- 1 حزمة كزبرة طازجة مفرومة ناعماً
 - 1 عصير ليمونة



وقت التحضير
50 دقيقة



تكفي حوالي
من 4 ل 6 أفراد